ビルトインコンロ
取扱説明書 保証書付

Si 全口センサー搭載 センサーコンロ

家庭用

代表品名コード	C3WG7PWAVST
型式名	C3WG7PWA

スタイリッシュ ブリンク
S-Blink
ADVANCE

このたびは、ハーマンのガスビルトインコンロをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

○この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。
○この取扱説明書の90ページが保証書になっています。お買い上げ日、販売店名、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。
○来客者などが機器を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。
○本書を紛失された場合や、ご不明な点があればお買い上げの販売店または、もよりの弊社にお問い合わせください。

くらしと技術のいい関係
HARMAN

36381620
TV16-02

らくらく操作！

楽々点火方式 点火ボタンを押し、指を離しても連続スパークして自動点火

操作部 ワンプッシュで開閉できる

グリルとびら部 グリル部スライドレール方式で開閉がスムーズ

おまかせ機能！

タイマーモード 1分単位で消火時間を設定できる

揚げものモード 揚げものの設定天ぷら油温を保つ

湯わかしモード お湯が沸けば自動で消火

炊飯モード 自動でガス火のご飯が炊ける

オートメニュー機能 焼き時間・火加減を自動でコントロール

グリルクリーンモード機能 グリル庫内を高温加熱で気になる臭いを低減

音声お知らせ機能 各操作に対して音声でサポート

安全機能！

コンロ グリル **立消え安全装置** 万が一火が消えても、ガスを自動でしゃ断

コンロ グリル **消し忘れ消火機能** じっくり料理の消し忘れも、自動で消火

コンロ グリル **感震停止機能** 機器本体が約震度4以上の揺れを検知すると、自動消火

コンロ グリル **オートパワーオフ機能** コンロやグリルを使用していないときは、約3分後に電源が自動的に切れます

コンロ グリル **ロック機能** 電源ボタンの「入／切」以外の操作ができなくなり、お子さまのいたずらなどを防ぐ

コンロ **焦げつき自動消火** お料理の焦げつきを初期段階で検知して、自動で消火

コンロ **天ぷら油過熱防止** 油の過熱による発火を防ぐため、自動で消火

コンロ **鍋なし検知** 鍋を離したら、弱火になって自動で消火

グリル **グリル過熱防止センサー** グリル庫内の温度が異常に高くなると、自動で火力を弱めたり、自動で消火

お知らせリング コンロの点火／消火状態や安全装置がはたらいたときなど、光と色でお知らせします。

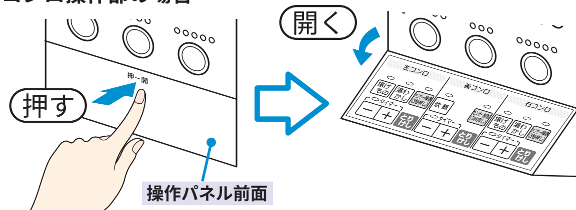


※この説明書では、オートパワーオフ時間、コンロ消し忘れ消火機能時間などは、工場出荷時に設定されている時間で説明しています。また、音声お知らせ機能は「切」の状態、機器の写真は、C3WG7PWAV5STで説明しています。なお、天面燃焼ランプの説明は、4ページでしています。

各部のなまえ

操作部の開けかた

（例）コンロ操作部の場合

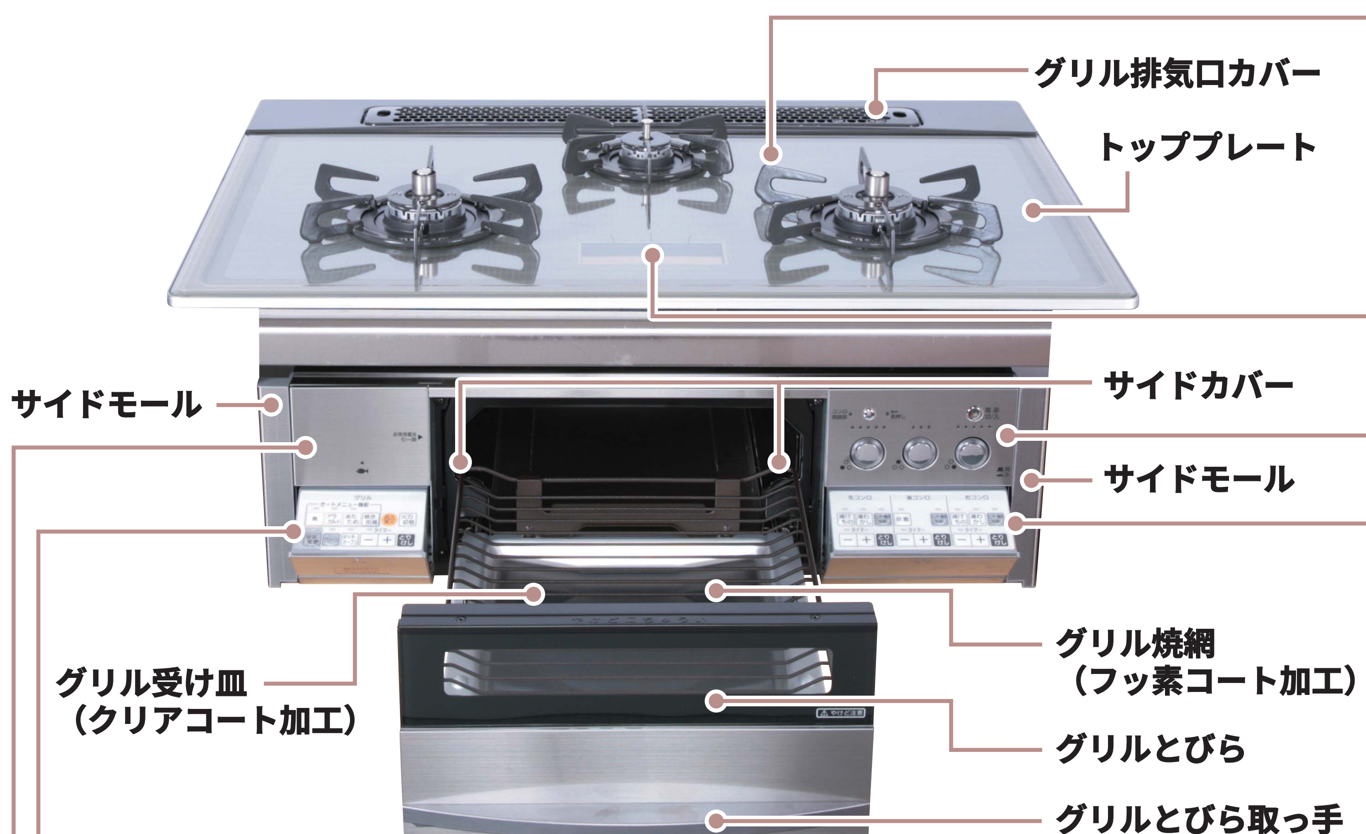


◇電源について

電源ボタンを押すことにより、機器の電源を入れたり切ったりすることができます。

◇オートパワーオフ機能

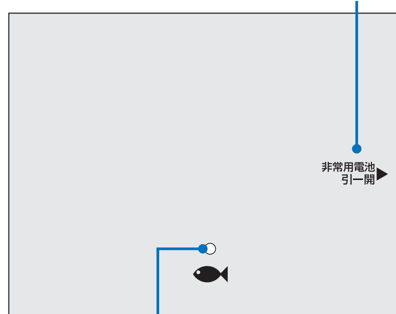
コンロやグリルを使用していないときは、約3分後に電源が自動的に切れます。
※オートパワーオフ機能の設定時間は変更することができます。（79ページ）



非常用電池収納部

左パネル上面が非常用電池ケースのふたになっています。

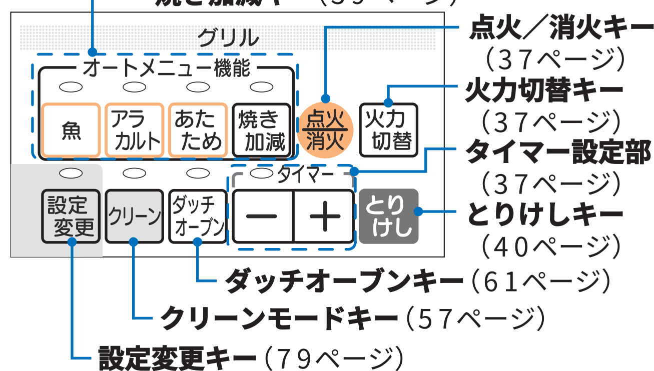
非常用電池収納部（65ページ）



グリル燃焼ランプ（37ページ）

グリル操作部（シート）

オートメニュー操作部
魚モードキー（39ページ）
アラカルトモードキー（43ページ）
あたためモードキー（45ページ）
焼き加減キー（39ページ）

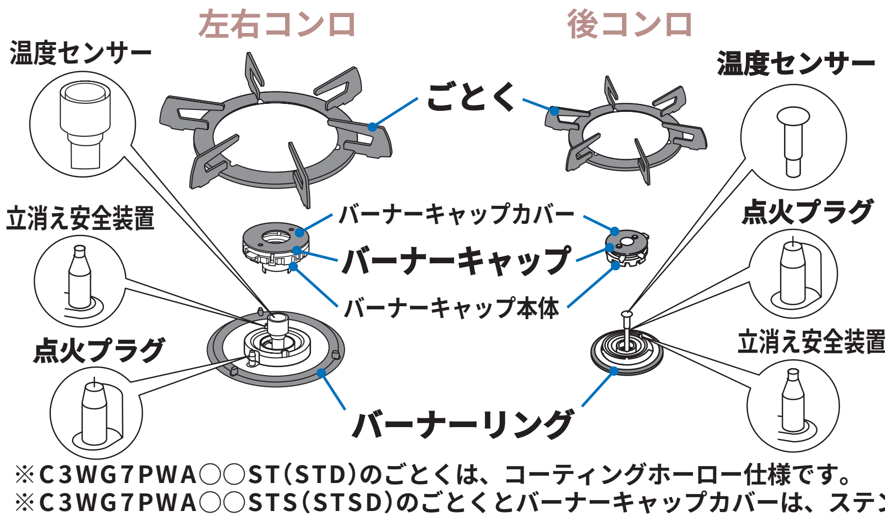


点火／消火キー（37ページ）
火力切替キー（37ページ）
タイマー設定部（37ページ）
とりけしキー（40ページ）
ダッチオーブンキー（61ページ）
クリーンモードキー（57ページ）
設定変更キー（79ページ）

品名コード	トッププレート（ガラス）		前面パネル	
例 ○○○○○○WA V5 ST○ トッププレート　前面パネル	V	ブラック	ST	ステンレス
	V5	ノーブルグレー		

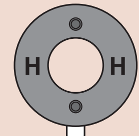
※操作部のパネルやシートなどに保護シートが貼ってある場合があります。ご使用の際には取りはずしてください。

コンロ調理部

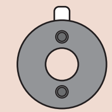


バーナーキャップの形状

※ 左右コンロ



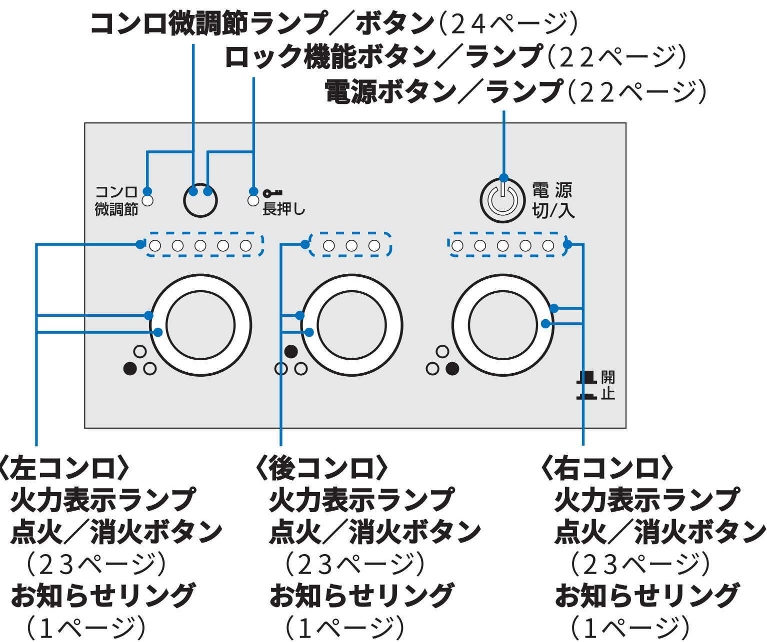
後コンロ



※左右コンロの「H」マークは仕様やガス種により、1カ所の場合や表示位置、大きさが異なります。

※C3WG7PWA○○ST(STD)のごとくは、コーティングホーロー仕様です。
※C3WG7PWA○○STS(STSD)のごとくとバーナーキャップカバーは、ステンレス仕様です。

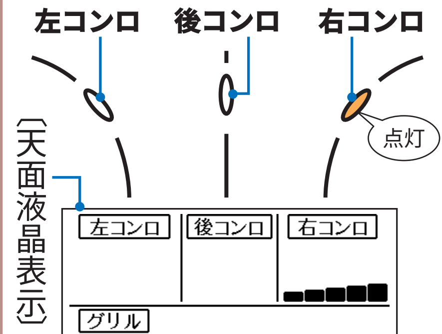
コンロ操作部（パネル）



天面表示部

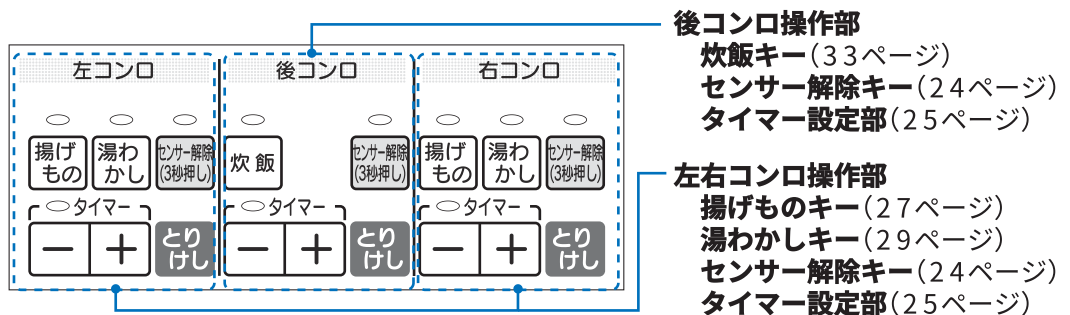
〔天面燃焼ランプ〕

※天面燃焼ランプは、各コンロ、グリル使用時に点灯（点滅の場合もあり）します。下図は、右コンロ、グリル使用時の例です。



※天面液晶表示は右コンロ使用時の例です。その他の表示例は、5～6ページを参照。

コンロ操作部（シート）



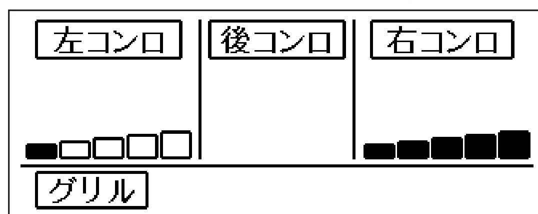
後コンロ操作部
- 炊飯キー（33ページ）
- センサー解除キー（24ページ）
- タイマー設定部（25ページ）

左右コンロ操作部
- 揚げものキー（27ページ）
- 湯わかしキー（29ページ）
- センサー解除キー（24ページ）
- タイマー設定部（25ページ）

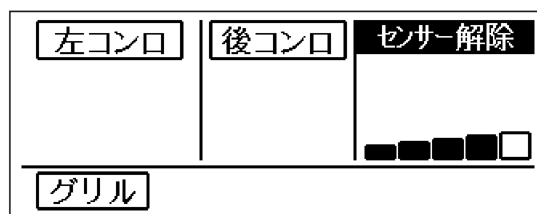
各部のなまえ（天面液晶表示例）

左右コンロ

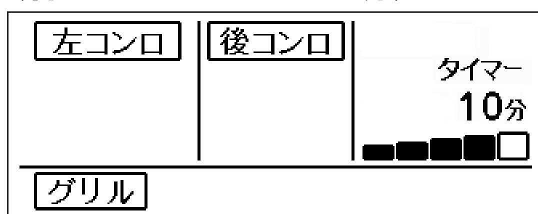
〔通常：右コンロ　火力最大
　　　　左コンロ　火力最小〕



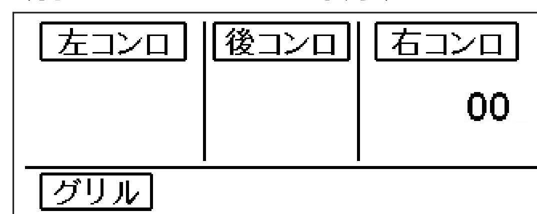
〔右コンロ：センサー解除時〕



〔右コンロ：タイマー10分〕

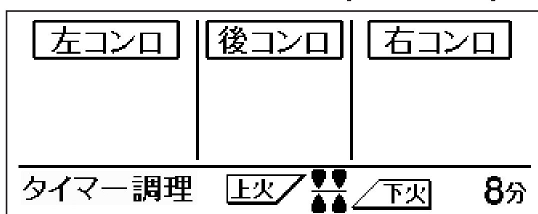


〔右コンロ：タイマー終了〕

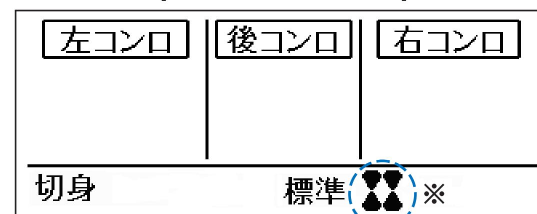


グリル

〔通常：火力最大　上火/強・下火/強〕

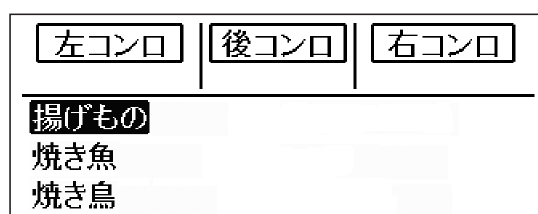


〔オートメニュー（魚）：
メニュー/切身・焼き加減/標準〕

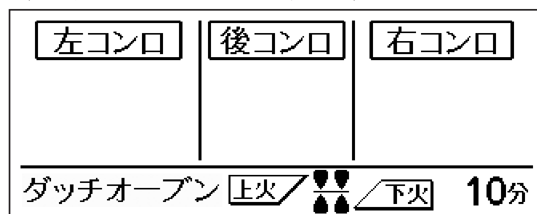


※オート調理中⇔の表示を
アニメーションで繰り返します。

〔オートメニュー（あたため）：
揚げもの選択〕

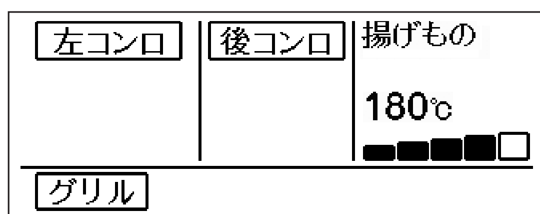


〔ダッチオーブン使用時〕

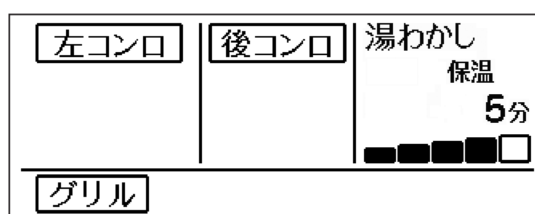


※上記表示は一例です。

〔右コンロ：揚げもの・180℃〕

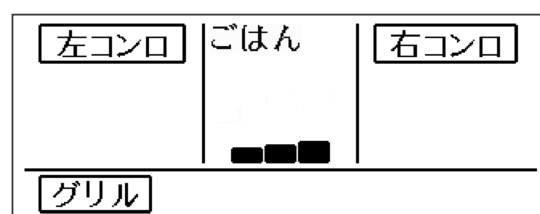


〔右コンロ：湯わかし保温・5分〕

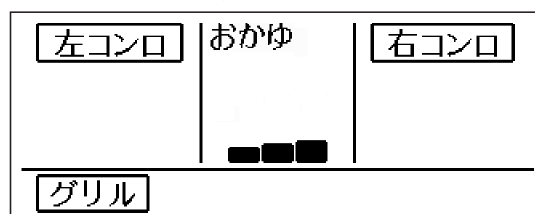


後コンロ

〔炊飯：ごはん〕



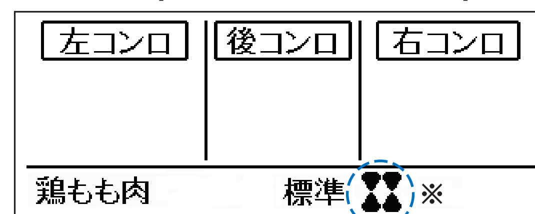
〔炊飯：おかゆ〕



〔オートメニュー（アラカルト）：
メニュー/鶏もも肉選択〕

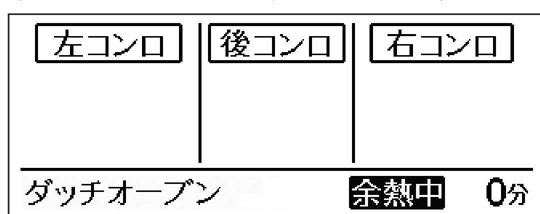


〔オートメニュー（アラカルト）：
メニュー/鶏もも肉・焼き加減/標準〕

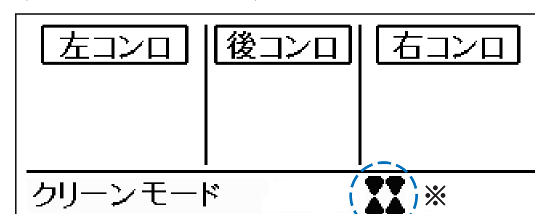


※オート調理中⇔の表示を
アニメーションで繰り返します。

〔ダッチオーブン終了：余熱時〕



〔クリーンモード〕



※クリーンモード中⇔の表示を
アニメーションで繰り返します。

かんたん操作ガイド

電源を入れる

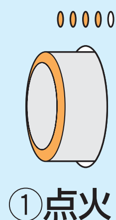


コンロ操作部

煮る、炒める

（全コンロ）（左右コンロ）


23



①点火





②お好みの火力に
火力調節する

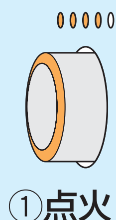


コンロ操作部

揚げる、焼く

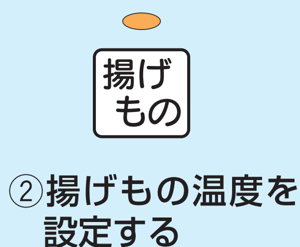
（左右コンロ）


27

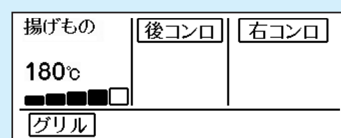


①点火





②揚げもの温度を
設定する

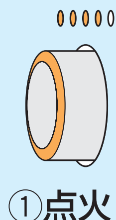


コンロ操作部

お湯をわかす

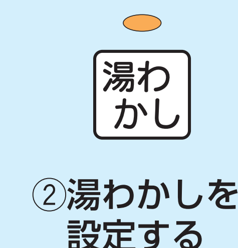
（左右コンロ）


29

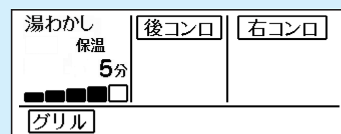


①点火





②湯わかしを
設定する

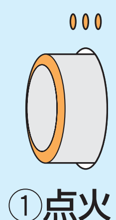


コンロ操作部

ご飯を炊く

（後コンロ）


33

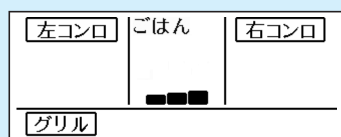


①点火





②炊飯を設定する



グリル操作部

オートメニューで

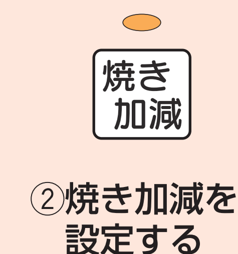
魚を焼く


39

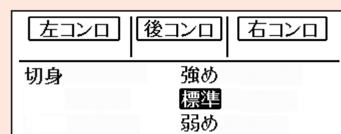


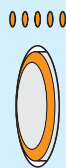
①魚に合わせ
メニュー設定



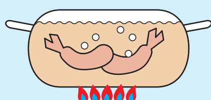


②焼き加減を
設定する

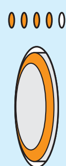


③調理が終了したら、
点火／消火ボタンを戻す

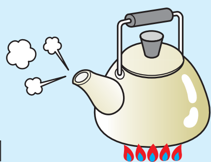
『ピピピッ』と鳴ったら
調理開始

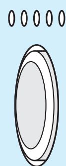
③調理が終了したら、
点火／消火ボタンを戻す



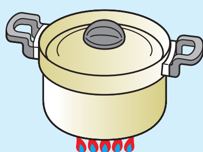
［湯わかし保温時］
お湯がわくと
火力「強」→「弱」
『ピピピッ』で
お知らせ



『ピーーー』と
鳴り自動消火

③点火／消火
ボタンを戻す

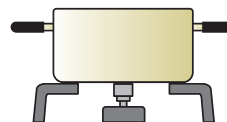



『ピピピッ』…自動消火
『ピーーー』…むらし終了




③点火／消火
ボタンを戻す

点火の際は…

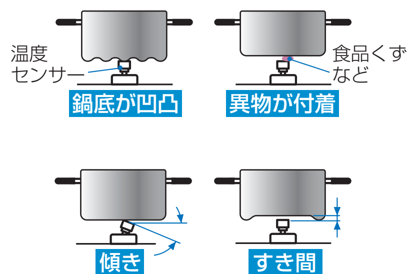


・ごとく中央に鍋を置く
鍋をごとくに置かないと
使用できません。

⚠警告

温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない。
鍋底に密着しないと点火しなかったり、温度センサーが正しくはたらきません。
・調理油の量に関係なく調理油が発火し、火災の原因になります。
・焦げつき自動消火機能が正しくはたらかない場合があります。


禁　止





点火
消火

③点火する

左コンロ	後コンロ	右コンロ
切身		標準 あと 8分

残り時間が表示
（例：8分）



左コンロ	後コンロ	右コンロ
グリル		00

『ピーーー』と
鳴り自動消火

必ずお守りください(安全上の注意) ①

安全に正しく使用していただくために必ずお読みください

使用される方や他の方への危害・財産への損害を未然に防止するために、つぎのような区分・表示をしています。
いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りいただき、内容を理解して正しく使用してください。

■危害・損害の程度による内容の区分

⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う危険または、火災が切迫して生じることが想定される内容です。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性または、火災が想定される内容です。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性および物的損害のみが発生する可能性が想定される内容です。
お願い	安全に快適に使用していただくために、理解していただきたい内容です。

■注意・禁止内容の絵表示

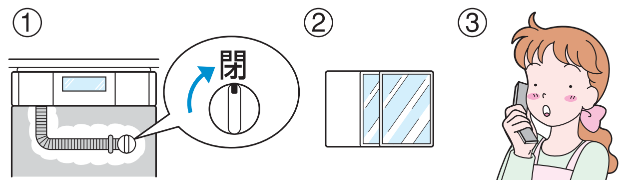
必ず守る	換気する	アースする	発火注意	感電注意
禁止	火気禁止	分解禁止	接触禁止	ぬれ手禁止

⚠危険 ガス漏れの際には

ガス漏れに気づいたときは、下記の手順に従う



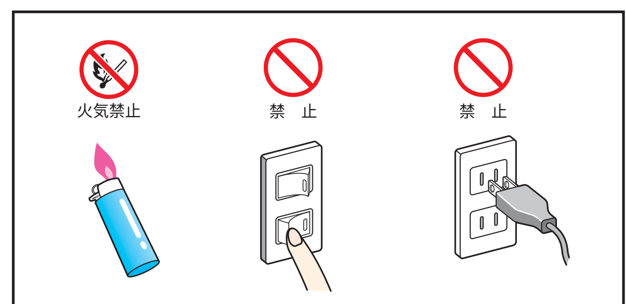
①すぐに使用をやめ、機器のガス栓を閉じる。
②窓や戸を開け、ガスを外に出す。
③お買い上げの販売店または、もよりの弊社に連絡する。



ガス漏れ時は、絶対に

- **火をつけない**
- **電気器具(換気扇など)のスイッチの入・切をしない**
- **電源プラグの抜き差しをしない**
- **周辺で電話を使用しない**

火や火花で引火し、火災の原因になります。



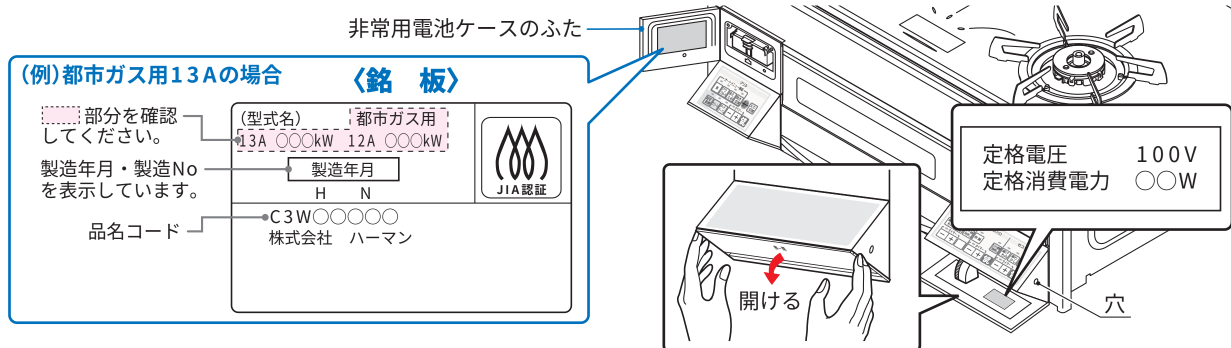


使用するガスについて



銘板に表示しているガス（ガスグループ）・電源で使用する

表示以外のガス・電源で使用すると、不完全燃焼による一酸化炭素中毒や爆発着火によるやけど、機器が故障する原因になります。※コンロ操作部パネルのふたがかたくて開けられない場合は、側面にある穴につまようじなどの棒で押してからふたを開けてください。（非常用電池ケースのふたの開けかたは、65ページ参照。）





火災予防のために

設置の際には



機器の設置（取り付け、取りはずし）・移転および付帯工事は、お買い上げの販売店または、もよりのガス事業者に依頼する

ガス配管接続には専門の資格・技術が必要です。



機器周囲の改装（吊り戸棚を付けるなど）については、お買い上げの販売店に相談する

ご自分で改装されると、設置基準上問題になる場合があり、火災の原因になります。



機器を設置するときは、可燃性の部分から十分離して設置する

当該地区の市・町・村の条例で定められています。必ず守ってください。

距離を確保できない場合は、別売の防熱板を取り付ける

防熱板を取り付けなかった場合、火災の原因になります。

・離隔距離については20ページを参照。
　防熱板の購入は、お買い上げの販売店または、もよりの弊社にお問い合わせください。

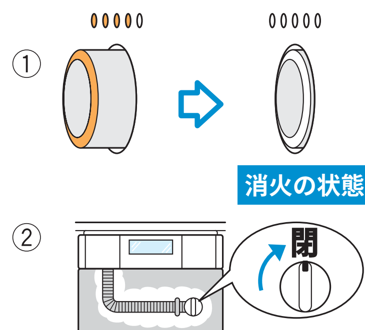
機器をご使用の際には



使用中に異常燃焼、異常音、臭気など感じたときや地震、火災などの緊急の場合は、下記の手順に従う

①消火する。
　（点火／消火ボタンを「消火の状態」にする。）
　（グリルを使用している場合は、点火／消火キーを押す。）
②機器のガス栓を閉じる。
③お買い上げの販売店または、もよりの弊社に連絡する。

火災や一酸化炭素中毒のおそれがあります。





使用後は消火を確認する

火災や思わぬ事故の原因になります。
※就寝や外出時は機器のガス栓も閉じてください。

必ずお守りください(安全上の注意) ②



火災予防のために

機器をご使用の際には



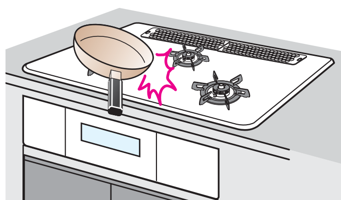
火をつけたまま離れない、就寝や外出をしない

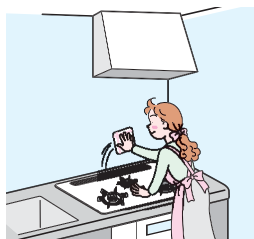
料理中のものが焦げたり燃えたりするなど、火災の原因になります。
※とくに天ぷらや揚げもの調理、グリルを使用しているときは注意してください。
電話や来客の場合は、一旦火を消してください。



トッププレートに衝撃や荷重を加えない、上にのらない

トッププレートのガラス破損につながり、異常過熱や火災の原因になります。
※破損したときは、程度の大小に関係なく、すぐに修理を依頼してください。







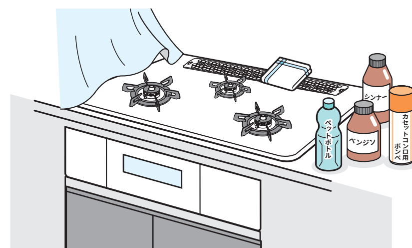
引火のおそれのあるもの(スプレー、ガソリン、ベンジンなど)は機器の近くで使用しない

火災の原因になります。



燃えやすいものを機器の近くに置かない

機器の上や周囲に燃えやすいもの(ペットボトル、調理油など)、引火のおそれのあるもの(スプレー缶、カセットコンロ用ボンベなど)を置かないでください。
火災の原因や、熱でスプレー缶の圧力が上がり、スプレー缶が爆発する原因になります。



コンロ部をご使用の際には



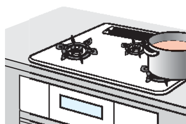
揚げものは必ず200mL以上の油で調理する

調理油の量が減ってきたり、はじめから少ないと、天ぷら油過熱防止機能が正しくはたらかず、調理油が発火し、火災の原因になります。



鍋などがトッププレートからはみ出した状態では使用しない

火災や機器焼損の原因になります。





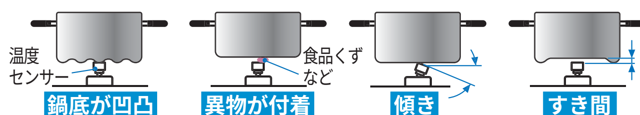
センサー解除中は揚げもの調理をしない

センサー解除モードでは、天ぷら油過熱防止機能の消火温度が高くなっていますので、調理油が過熱され、発火し、火災の原因になります。(センサー解除モードについては24ページ参照。)



温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない

鍋底に密着しないと点火しなかったり、温度センサーが正しくはたらきません。
- 調理油の量に関係なく調理油が発火し、火災の原因になります。
- 焦げつき自動消火機能が正しくはたらかない場合があります。





耐熱ガラス容器や土鍋など、熱が伝わりにくい容器で油料理しない

天ぷら油過熱防止機能が正しくはたらかず、調理油が発火し、火災の原因になります。



火災予防のために

コンロ部をご使用の際には


禁止

アルミはく製しる受け、省エネごとくなど指定以外の補助具は使わない

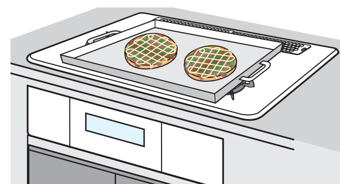
一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。




禁止

コンロをおおうような大きな鉄板や鍋は使わない

一酸化炭素中毒のおそれがあります。



グリル部をご使用の際には


必ず守る

グリル使用前はグリル庫内を点検する

グリル庫内に食品くず、油くず、布などがあると、使用中に発火し、火災や機器の損傷の原因になります。


必ず守る

グリル使用後および連続使用するときは、グリル受け皿にたまった脂を取り除く

たまった脂が発火し、火災や機器の損傷の原因になります。


禁止

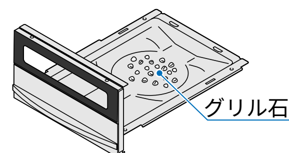
グリル排気口の上にふきんやタオルなどをのせない

火災や不完全燃焼の原因になります。


必ず守る

グリル受け皿にグリル石やグリルシートなどを入れない

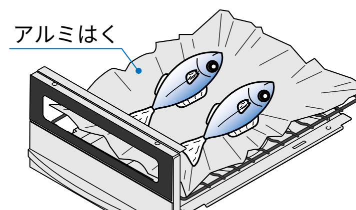
たまった脂が発火し、火災や機器の損傷の原因になります。



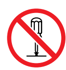

発火注意

脂の出る料理には、グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない

アルミはくの上にたまった脂が発火し、火災や機器の損傷の原因になります。



点検の際には


分解禁止

絶対に改造・分解は行わない

改造・分解をすると一酸化炭素中毒などによる死亡事故のおそれがあります。また、火災の原因になります。



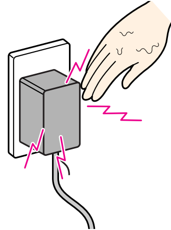
電気事故防止のために





電源アダプターはぬれた手でさわらない

感電の原因になります。





電源プラグのほこりは定期的に取る

ほこりがたまると、発火の原因になります。

電源プラグを抜き、乾いた布で拭いてください。



電源アダプターはコンセントの根元まで差し込む

電源プラグの刃にほこりなどがたまり、発火の原因になります。



電源コード、電源アダプターに無理な力を加えたり、加工をしない

束ねたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、物を乗せたり、衝撃を与えたりして無理な力を加えない。傷つけない。加工をしない。

感電、ショート、火災の原因になります。



注意 火災予防のために

機器をご使用の際には


必ず守る

使用するバーナーの点火／消火ボタンを確認して操作する

間違って操作すると、別のバーナーが点火して、火災や思わぬ事故の原因になります。


必ず守る

点火したときはバーナーが着火したことを確認する

着火していないと、火災や一酸化炭素中毒、思わぬ事故の原因になります。


禁止

調理以外の用途には使用しない

練炭の火起こしや衣類（ふきんなど）の乾燥などに使用しないでください。過熱・異常燃焼による機器焼損や衣類などが落下して火災の原因になります。



グリル部をご使用の際には


必ず守る

魚などの焼きすぎに注意する

魚などが燃え、グリル排気口から炎が出ることがあり、火災の原因になります。


発火注意

鶏肉やサンマなどの脂の多い食材を焼くと、飛び散った脂に引火して瞬間的にグリル排気口から炎が出る場合があるので注意する

やけどや火災などの原因になります。


必ず守る

グリル使用中、調理物が発火した場合は、下記の手順に従う

①点火／消火キーを押し、機器のバーナーを消火する。
②炎が消えるまでグリルとびらを開けない。
③消火後、お買い上げの販売店または、もよりの弊社に連絡する。

手順を行わなかった場合は、火災の原因になります。



注意 ガス事故防止のために

設置の際には


必ず守る

冷暖房装置の吹き出し口の近くや、強い風が吹き込む場所には設置していないことを確認する

火が途中で消えたり不完全燃焼の原因になります。

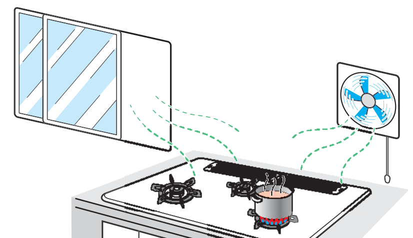
機器をご使用の際には


換気する

使用中は換気をする

使用中は窓を開けたり換気扇を回すなど、換気を行ってください。換気を行わないと、他の燃焼機器と同時に使用した場合など、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。

※自然排気式給湯器やふろがまを使用している場合は、換気扇を回さず、窓を開けて換気をしてください。排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒の原因になります。



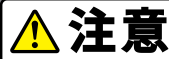
お手入れの際には


必ず守る

バーナーキャップを水洗いしたあとは、よく水気を切る

水分が残ったまま取り付けると、点火不良や不完全燃焼の原因になります。

必ずお守りください(安全上の注意)④

 やけどやけがの予防のために

機器をご使用の際には



点火操作をしても点火しない場合は、点火／消火ボタンを「消火の状態」にし、周囲のガスがなくなってから再度点火する

すぐに点火すると、周囲のガスに引火して衣服が燃えるなど、やけどの原因になります。



使用中や使用直後は操作部以外は触らない

機器本体とその周辺および調理用具が熱くなっており、やけどの原因になります。
※とくに小さなお子さまがいる家庭では注意してください。



コンロの奥へ手を伸ばすときは、手前のバーナーによるやけどや衣服への引火に注意する

衣類に炎が移り、やけどの原因になります。



点火操作時や使用中はバーナー付近に顔や手などを近づけない

炎や熱で顔や手など、やけどの原因になります。
※調理中に温度センサーが作動し、自動的に“弱火”⇔“強火”と炎の大きさが変化する場合があるため、やけどをするおそれがあります。

コンロ部をご使用の際には



やかんや鍋などの大きさに合わせて火力を調節する

火力が強いとはみ出した炎によりやかんや鍋の取っ手などが過熱され、やけどや取っ手の焼損の原因になります。



片手鍋や底が凹んだ鍋や丸い鍋、底がすべりやすい鍋、径の小さい鍋などは、不安定な状態で使用しない

- 片手鍋やフライパンなど、重心が片寄った鍋は不安定な状態にならないよう、取っ手をごとくのツメ方向に合わせる、取っ手を持って使用する、取っ手を機器の前面からはみ出さないよう横に向けて置くなど、安定した状態で使用してください。
- 中華鍋などの底の丸い鍋は、取っ手を持ちながら使用してください。

不安定な状態で使用すると、鍋が傾いて調理物が体にかかるなどしてやけどの原因になります。



みそ汁やカレー、ミートソースなど、とろみのある料理を煮たり温めたりするときは、火力を弱めにして、よくかき混ぜる

強火で急に温めると、鍋底に沈んだみそやルーなどが突然噴き上がり、鍋がはねあがってやけどをする原因になります。(とくにだし入り豆みそ(赤みそなど)のときは注意してください。)

突沸現象について

突沸現象とは、突然に沸とうする現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときに、ささいなきっかけ(容器をゆする、塩、砂糖などを入れる)で生じます。直火でこれらを温めるときにも起きることがあります。
この現象が調理中に起きると、鍋がはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやケガをするおそれがあります。これらの予防法として次の点にご注意ください。

- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物の温めは弱火でかき混ぜながら加熱する。(強火で急に加熱しない。)
- 熱々の汁ものに、塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少しさましてから行う。
- 鍋の大きさにあった火力で加熱する。



やけどやけがの予防のために

グリル部をご使用の際には



使用直後の魚の出し入れは、グリルとびらやグリル受け皿、グリル焼網を機器から取りはずさずに行う

グリルとびらガラスやグリル焼網などが熱くなっており、やけどの原因になります。



グリル受け皿を持ち運びするときは、冷えてから持ち運ぶ

使用中や使用直後は、グリル受け皿やグリル受け皿にたまった脂が高温になっており、やけどの原因になります。また、グリル受け皿にたまった脂などがこぼれないように注意してください。



グリル受け皿に水を入れて使用しない

グリル機能が正しくはたらかなかったり、調理物が燃えるなどの原因になります。また、お湯がこぼれてやけどの原因にもなります。



グリルとびらおよびグリルとびら取っ手に重いものをのせたり強い力を加えない

グリルとびらがはずれ、けがや機器損傷の原因になります。



グリルとびらガラスに衝撃を加えたりキズをつけたりしない
また、使用中や使用直後に水をかけない

グリルとびらガラスが割れて、やけどやけがの原因になります。



グリル使用中や使用直後は、グリルとびら取っ手以外は触らない
グリル受け皿を持つときは、ぬれぶきんなどで持たない

やけどの原因になります。



グリルを使用するときは、グリル排気口に手や顔などを近づけない
鍋の取っ手などが排気口にかからないようにする

高温の排気が出て、やけどや鍋の取っ手が破損する原因になります。

お手入れの際には



お手入れをするときは、機器が十分冷えてから、手袋をして行う

手袋をしないでお手入れすると、やけどや機器の突起物などでけがをする原因になります。



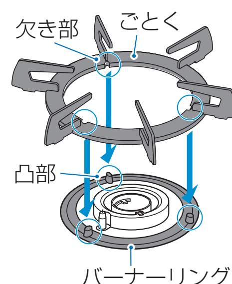
トッププレートは取りはずさない

トッププレートを取りはずすと、裏面でけがをする原因になります。
また、ガラス裏面に洗剤や薬剤が付着すると、変色したりキズの原因になります。



ごとくは、欠き部をバーナーリングの凸部に合わせ、正しく取り付ける

正しく取り付けないとごとくが傾き、鍋の転倒や、不完全燃焼の原因になります。



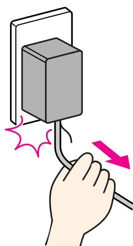


電気事故防止のために



電源アダプターは、コードを持たずにプラグを持って抜く

コードを持って抜くと、コードが破損し、発熱、火災、感電の原因になります。





必ずアースする

機器が故障した場合、感電の原因になります。

 機器損傷の予防のために

機器をご使用の際には


禁止

トッププレートに直接高温の鍋などをのせない

トッププレートの変色や損傷の原因になります。


禁止

ごとくをはずして直接コンロに鍋を置いて使用しない

不完全燃焼や機器焼損の原因になります。


禁止

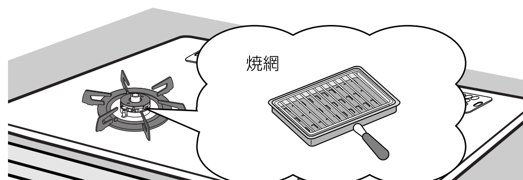
グリルとびらを開けたままグリルを使用しない

グリルとびらに魚などをはさみこむなど、グリルとびらが開いた状態では使用しないでください。
機器上部が変色したり、ワークトップを焦がす原因になります。


禁止

焼網は使用しない

異常過熱により塗装の変色・はく離・機器焼損・変形の原因になります。




禁止

グリルとびら・グリルとびら取っ手・コンロ操作部・グリル操作部・電池ケースふたなどに、重いものをのせたり強い力を加えない

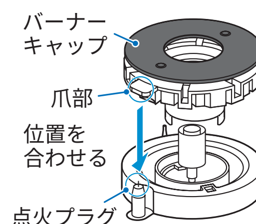
機器損傷の原因になります。

お手入れの際には


必ず守る

バーナーキャップは正しく取り付ける

バーナーキャップを正しく取り付けないと、点火しなかったり炎が不均一になり、異常燃焼や部品が焼損、変形する原因になります。



 お子さまに対する注意


必ず守る

小さなお子さまだけで使用させない

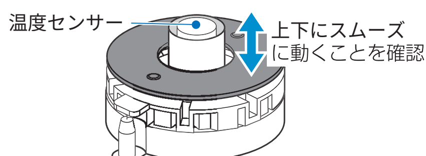
思わぬ事故の原因になります。
お子さまが触れても点火しないよう、ロックを設定することができます。(22ページ)

 正常な動作のために


必ず守る

温度センサーが上下にスムーズに動くことを確認する
温度センサーのお手入れはこまめに行う(67ページ)

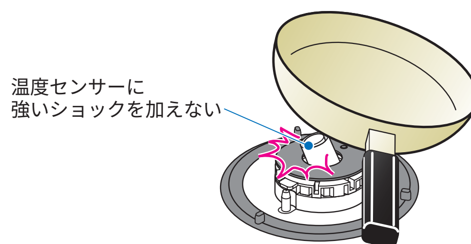
鍋底に密着しないと、温度センサーが正しくはたらきません。




禁止

温度センサーに強いショックを加えたり、キズをつけない

温度センサーが故障すると、天ぷら油過熱防止(71ページ)などが正しくはたらきません。



⚠注意 付属の調理プレートについて


必ず守る

続けて使用するときは、その都度調理プレートにたまった食品くずや脂などを取り除く
また使用後も必ずお手入れする

たまった脂が燃えて、火災のおそれや機器損傷の原因になります。


必ず守る

油もの料理や、焼き魚に調理プレートは使用しない

火災の原因になります。


必ず守る

予熱終了後などで、グリルとびらを開けるときは必ず一旦消火する

グリル過熱防止センサー（72ページ）がはたらき、消火する場合があります。


必ず守る

調理プレートは、グリル使用中および使用直後は高温になるため、取り出すときは必ず付属のホルダーを使用する

やけどの原因になります。


必ず守る

調理終了後、調理プレートが高温の状態で水などに入れて急冷しない

調理プレートの変形の原因になります。


必ず守る

グリル以外では使用はしない

塗装がはがれたり、破損の原因になります。


必ず守る

予熱をした後に食材をのせるときは、調理プレートが高温のため、ふれないよう気をつける

やけどの原因になります。



⚠注意 別売のダッチオーブンについて


必ず守る

ダッチオーブン使用直後に水をかけて急に冷やさない

ダッチオーブンの熱で水が蒸発して飛び散り、やけどの原因になります。



必ず守る

オーブン調理後、ダッチオーブンを食卓にのせる際は、必ず鍋敷きを敷く

ダッチオーブンの熱で食卓が焦げる原因になります。


必ず守る

ダッチオーブンを持ち運びする際は、鍋つかみを使用する

使用中、使用直後は、ダッチオーブンが高温になっているため、やけどの原因になります。

必ずお守りください(安全上の注意) ⑥

お願い

機器について

■ **この製品は家庭用です。業務用のような使いかたをすると、機器の寿命が著しく短くなります。この場合の修理は保証期間内でも有料となります。**

■ **長時間使用していなかったり、初めて使用するときは、配管内に空気が入っていて点火しにくい場合があります。**
しばらく待ってから、再度点火してください。

■ **長期間使用しない場合は・・・**
- 機器のガス栓を閉じてください。
- 各部の汚れを取り除き、ほこりや異物が入らないようにビニールなどをかけてください。
再使用時は、完全に取りはずしてください。

■ **機器を廃棄する場合は・・・**
- 機器を取り替えた場合、旧機器は専門の業者に処理を依頼してください。もしお客さまで旧機器の処理をする場合、乾電池を使用している機器は、乾電池を取りはずしてから正規の処理を行ってください。

機器のご使用について

■ **使用中もときどき、正常に燃焼していることを確認してください。**

■ **トッププレート上で、鍋などをすべらせたりしないでください。**
ガラスや鍋が損傷する原因になります。

■ **機器の下にオーブンを設置して使用している場合、オーブンのとびらを半開きのままで使用しないでください。**
やけどや過熱による変形などの原因になります。

グリルのご使用について

■ **連続で使用する場合は、一旦火を消し、再度点火してください。**
グリル庫内が高温になっていると、グリル過熱防止センサー(72ページ)がはたらいて、焼き上がる前に消火する場合があります。

■ **魚などの焼き加減を見るときなど、グリル受け皿を約1分以上引き出したままにする場合は、一旦火を消してください。**
グリル過熱防止センサー(72ページ)がはたらいて、消火する場合があります。

■ **冷凍された魚などは、完全に解凍してから焼いてください。**
中心部まで十分に火が通らず、生焼け状態になる場合があります。

コンロのご使用について

■ **エアコン、扇風機の風などがコンロの炎にあたらないように配慮して使用してください。**
温度センサーにより鍋底の温度を検知して火力を制御するため、風があたると温度センサーが正しくはたらかない場合があり、火が途中で消えたり不完全燃焼の原因になります。

■ **鍋の重さは温度センサーの密着を確実にするため300g以上(調理物の重さを含む)にしてください。**
とくに片手鍋などは、不安定になりやすいので注意してください。

■ **弱火のときは炎が見えにくい場合があります。**
消し忘れに注意してください。

■ **調理中に鍋をのせかえるときは、一旦火を消してからのせかえてください。**
火を消さずに作業をすると、やけどの原因になります。鍋なし検知機能を搭載しているので、鍋をはずすと弱火になり、約1分間鍋を戻されないと自動消火します。

■ **コンロを弱火で使用している場合は、機器下のキャビネットとびらやグリルとびらをゆっくり開閉してください。**
とびらの開閉により発生した風で、火が消える場合があります。

■ **強火で長時間使用すると、まれに鍋とごとくがくっつくことがあります。(C3WG7PWA○○ST(STD)の場合)**
鍋を動かすときは注意してください。

■ **煮こぼれしたときは、その都度お手入れを行ってください。**
機器の内部に煮汁が浸入すると、故障の原因になります。また、バーナーに煮こぼれがかかったまま放置すると、炎口がつまり機器内部で燃えることにより、機器焼損の原因になります。

お手入れについて

■ **機器や機器周辺(システムキッチンの天板など)に水をかけたり、水を流しての掃除はしないでください。また、ぬれぶきんやスポンジたわしを使用する場合もよくしぼり、水分を切ってから使用してください。**
機器内部に水が浸入し、故障の原因になります。

周囲の防火措置（機器の設置）について

■機器の設置・移転および付帯工事は、お買い上げの販売店または、もよりの弊社に依頼し安全な位置に正しく設置してください。

防火上の離隔距離

◎機器を設置する周囲の壁などが、防火上安全な場所かまたは、防火上有効な間隔を確保することができる場所に設置してください。
◎この機器は防火性能評定品です。

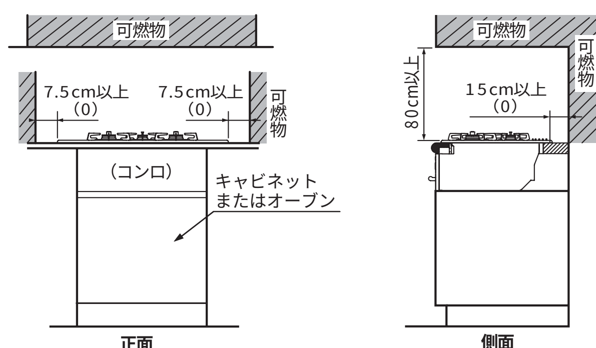


周囲の障害物、可燃物との離隔距離が確保されていることを確認する
離隔距離が少ないと、火災の原因になります。


必ず守る

※機器の周囲の可燃物（可燃材料、難燃材料または、準不燃材による仕上げをした建物の部分も含む）とは、下表に基づき下図の離隔距離を確保してください。

機器の周囲が可燃物の場合

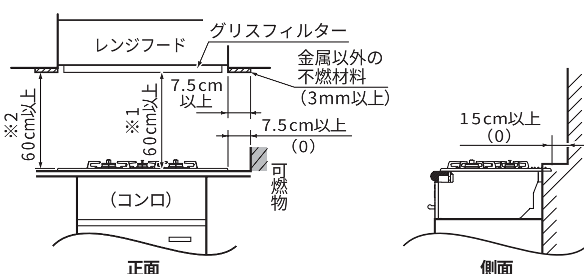


ガス機器防火性能評定品			
可燃物からの離隔距離（cm）			
上方	側方	前方	後方
80以上	7.5以上	15以上	15以上

上方がレンジフードファンおよび不燃材の場合
グリスフィルター
金属以外の不燃材（3mm以上）
7.5以上
7.5以上
60以上
60以上
15以上
財団法人　日本ガス機器検査協会

防火性能評定シール
（トッププレートに貼付）

レンジフードおよび不燃材の場合



※（　）内は、周囲の壁が不燃材料で有効に仕上げた部分もしくは、防熱板を取り付けたときの寸法です。

※1 レンジフードファン以外の場合は80cm以上。
※2 不燃材料がない場合は80cm以上。

◎離隔距離がとれない場合や、仕上げの構造がわからない場合は、必ず防熱板による防火措置を行ってください。

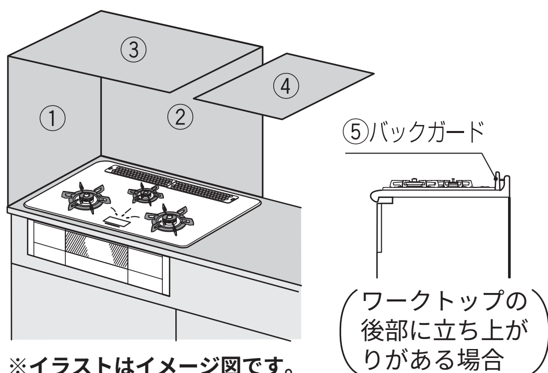


防熱板（別売品）は、必ず指定のものを使用する
防熱板に同こんされている「取付説明書」に従って正しく取り付ける
防熱板を取り付けないと、火災の原因になります。


必ず守る

・防熱板は5種類用意しています。
・用途に適した防熱板を選んでいただき、正しく取り付けてください。
※取り付け方法は別売の防熱板に同こんされている「取付説明書」をご覧ください。

防熱板のお求めは、お買い上げの販売店または、もよりの弊社にお問い合わせください。



※イラストはイメージ図です。

	コード番号	高さ	幅（mm）	現金標準価格
①	DP 0128	590	535	6,090円（税込）
②	LP 0131	590	750	7,665円（税込）
③	DP 0129	550	900	6,090円（税込）
④	LP 0117	550	150	3,990円（税込）
⑤	DP 0104	90	750	3,360円（税込）

※DP 0104はワークトップ後部の立ち上がり用
※2008年10月現在の価格です。
価格・仕様は予告なしに変更される場合があります。
あらかじめご了承ください。

コンロを使う準備

鍋の選びかた

鍋などの種類	煮もの など	炒めもの 油料理など (※5 油の量：200mL以上)	温調機能 揚げもの ☞27 (油の量：500mL ～1000mL)	温調機能 湯わかし ☞29 (水の量：500mL ～2000mL)	温調機能 炊飯 ☞31 (米の量：1～3合)
アルミ製の鍋・文化鍋	○	○	○	○ ※2	○ 深めのもの
ホーロー・打ち出し・ステンレス(厚手)の鍋	○	○	○	○ ※2	○ ※4 深めのもの
ステンレス (薄手：鍋底厚み2mm未満)の鍋	○ ※3	×	×	○ ※2	○ ※3 深めのもの
無水鍋 (ステンレス厚手鍋)	○ ※1	○	×	○ ※2	×
鉄製の鍋・中華鍋・フライパン	○	○	○ ※6	×	×
土鍋・圧力鍋・耐熱ガラス容器	○ ※1	×	×	×	○ おかゆのみ可能
やかん	—	—	—	○ ※2	—

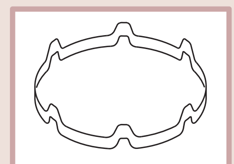
○：適しています。　×：適していません。(温度を正しく検知しない場合があります。)
※1：途中消火したり、焦げつく場合があります。
　　センサー解除モード(24ページ)にすると途中消火せず使用できます。
　　(焦げつき自動消火機能がはたらかないため、焦げつきがきつくなりますので注意してください。)
※2：必ずふたをしてください。
※3：焦げつきがきつくなります。
※4：ホーロー鍋の場合、焦げつく場合があります。
※5：油料理の場合の油の量を示します。
※6：中華鍋は底の平らな中華鍋を使用してください。

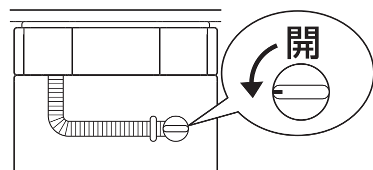
中華鍋について

◇鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
◇中華鍋の種類や使いかたによっては鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。このようなときは、別売(ハーマン製)の中華鍋用補助ごとくを使用すると鍋が安定して使いやすくなります。

※中華鍋によっては別売の中華鍋用補助ごとくを使用すると、温度センサーに密着しないものがあります。
　この場合、鍋なし検知(72ページ)がはたらき点火することができません。
　左右バーナーのセンサー解除モードを使用してください。(24ページ)
※中華鍋用補助ごとくは、 左右バーナーで使用してください。

中華鍋用補助ごとく
(別売部品)





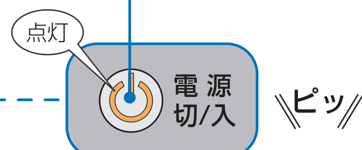
① 機器のガス栓を全開にする

② ごとく中央に鍋やフライパンなどを置く

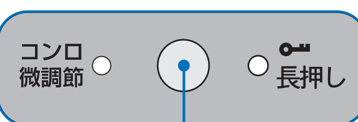
・鍋などをごとくに置いていないと点火しません。
・点火前に温度センサーが鍋底に密着していることを確認してください。



③ 電源ボタンを押す



・鍋を置くと、置いているコンロのお知らせリングが白色点灯します。
※電源ボタン「切」か鍋をはずすと白色点灯は消灯します。



コンロ微調節／ロック機能ボタン

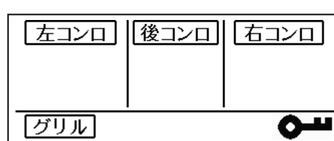
※コンロ微調節については、24ページ参照。

ロック機能 小さなお子さまのいたずらや誤作動を防止するために、操作をロックすることができます。

◇電源が入っている状態で機器を使用していないときに、ロック機能ボタンを**3秒以上押す**ことでロックの設定／解除ができます。

◎ロックの設定





◎ロックの解除



※ロック状態で電源を切っても(オートパワーオフしても)、ロックは解除されません。

コンロの使いかた

準　備

ごとく中央に鍋などを置く

天面液晶表示部

コンロ微調節ボタン

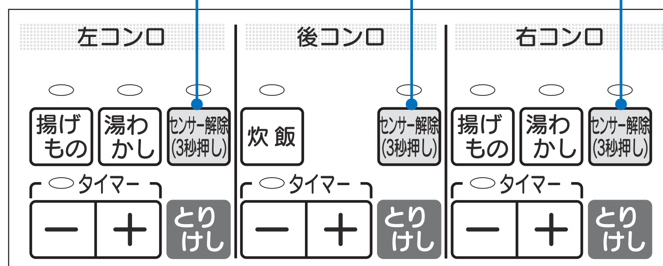
基本操作
（全コンロ）

（例）
左コンロ使用
の場合

❶❷❸

コンロ操作部

センサー解除キー



調理をするときのお願い

⚠注意

みそ汁やカレー、ミートソースなど、とろみのある料理を煮たり温めたりするときは、火力を弱めにして、よくかき混ぜる



強火で急に温めると、鍋底に沈んだみそやルーなどが突然噴き上がり、鍋がはねあがってやけどをする原因になります。（とくにだし入り豆みそ（赤みそなど）のときは注意してください。）

◇炒めもの（野菜炒め、目玉焼き、ハンバーグなど）をする場合は、1分程度予熱する。



・予熱時間が長すぎたり短すぎたりすると、安全機能がはたらき、弱火になったり消火する場合があります。

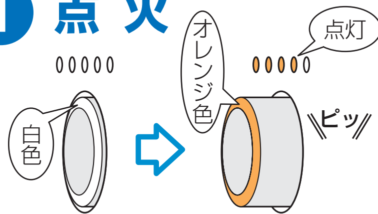
◇きんぴらごぼう・インスタント焼きそばなどは、左右コンロのセンサー解除モードで調理する。

・水分が蒸発しても加熱を続ける料理の場合、焦げつき自動消火機能がはたらき消火することがあります。

◇揚げものは左右コンロの揚げものモードで調理する。

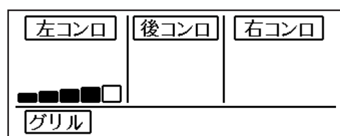
・揚げものモードを使わずに多めの油を加熱すると、機器が煮もの調理と判断し、低い温度で自動消火することがあります。

❶ 点 火

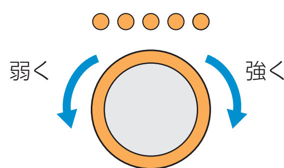


点火時の火力表示の例

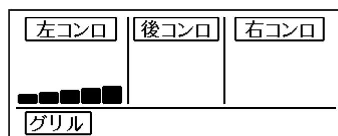




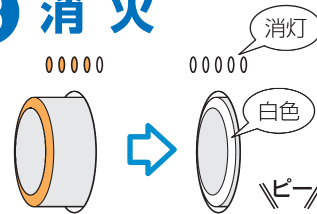
❷ 火力調節



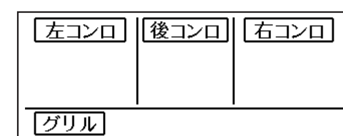
点火後約30分毎にブザー音『ピピピッ』で使用中であることをお知らせします。



❸ 消 火



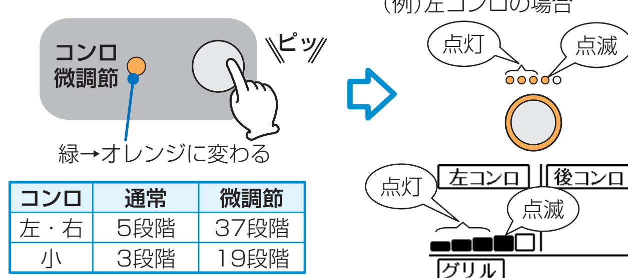
120分間連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。（お知らせリング：オレンジ色点滅）
自動消火した後、必ず点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻してください。（お知らせリング：白色点灯）
※自動消火する時間は変更できます。（80ページ）



点火後、火力を微調節したいときは

◇点火後（コンロ点火／消火ボタンの上にある）コンロ微調節ボタンを押し、火力調節すると、火力をさらにこまかく調節することができます。
※すべてのコンロが火力微調節状態になります。

◇コンロ微調節ボタンを再度押すか、すべてのバーナーを消火すると、火力微調節状態は解除されます。



コンロ	通常	微調節
左・右	5段階	37段階
小	3段階	19段階

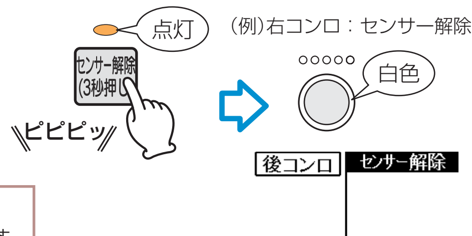
直火料理（あぶりもの）、いりもの料理、炒めものをしたいときは

◇直火料理（あぶりもの）や、いりもの料理、炒めものをしたいときは、センサー解除モードにしてください。

センサー解除モードとは

・安全機能（天ぷら油過熱防止・焦げつき自動消火・鍋なし検知：71～72ページ）を一時的に作動させない（解除する）モードです。
・直火料理（あぶりもの）や、いりもの料理、炒めもの（鍋をひんぱんに上げる料理）をする場合や鍋底のへこみが大きく温度センサーが鍋底にあたらないような鍋を使いたいという場合にセンサー解除モードをお使いください。

※温度センサーや鍋などの異常過熱を防止するために温度センサーの温度が上がりすぎると、自動的に火力を調節したり、ガスを止め消火したりすることがあります。



・点火後、を3秒以上押してください。

最長60分間連続使用すると、安全機能により自動消火します。
※消し忘れ消火機能の設定時間（80ページ）により、連続使用可能時間は異なります。

⚠警告

センサー解除モードを使用するときは、揚げものなどの油調理はしない
センサー解除モードは天ぷら油過熱防止機能の消火温度が高くなっていますので、調理油が過熱され**火災の原因になります。**

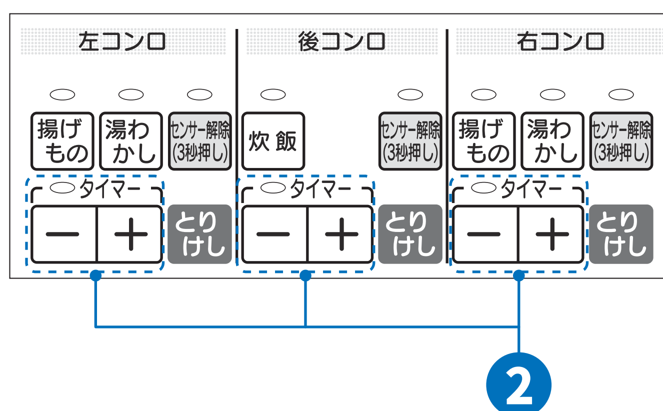


タイマーモード

準　備



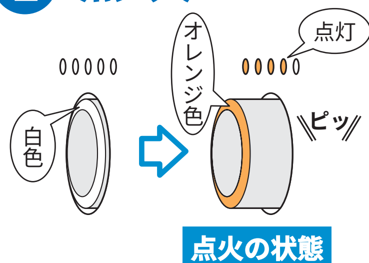
コンロ操作部



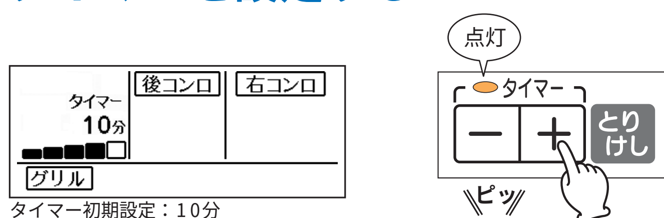
基本操作（全コンロ）

（例）
左コンロ使用の場合

❶ 点 火



❷ タイマーを設定する



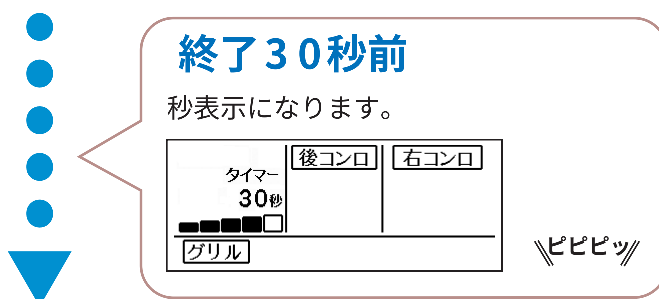
1～120分（1分刻み） 押し続けると、10分刻みで変わります。

とりけし を押すとタイマーモードが取り消され、通常のコンロに戻ります。

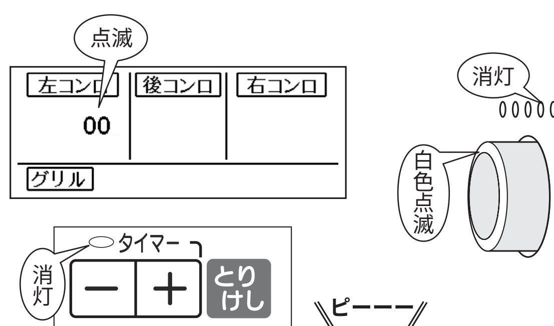
タイマーが作動中でも、タイマーの変更は可能です。（連続使用可能時間は120分、センサー解除モード使用時は60分です。）

※上記の連続使用可能時間は、工場出荷時の時間です。
自動消火する時間を変更した場合は、センサー解除モード使用時のタイマー連続可能時間も変わります。（80ページ）

使用中は、約30分毎にブザー音『ピピピッ』でお知らせします。

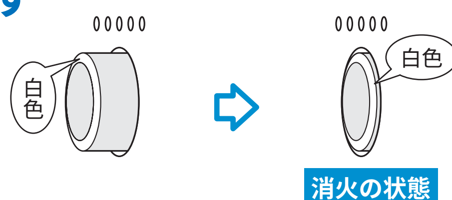


自動消火（タイマー終了）



ブザー音『ピーーー』と天面液晶表示部とお知らせリングの点滅でお知らせした後、約30秒経過すると、天面液晶表示部消灯、お知らせリング白色点灯になります。

❸ 点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻す



揚げものモード

準　備

適した鍋

直径：18〜24cm
種類：天ぷら鍋
　　　底の平らな中華鍋
　　　鉄やアルミ製の鍋

適した油の量

500〜1000mL

ごとく中央に鍋などを置く



天面液晶表示部

1 3

コンロ操作部

左コンロ			後コンロ		右コンロ		
揚げもの	湯わかし	センサー解除(3秒押し)	炊飯	センサー解除(3秒押し)	揚げもの	湯わかし	センサー解除(3秒押し)
タイマー − ＋		とりけし	タイマー − ＋	とりけし	タイマー − ＋		とりけし

2

基本操作（左右コンロ）

（例）
左コンロ使用
の場合

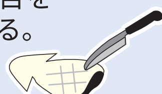
揚げもののコツ

◇油の飛び散りやすい材料は下ごしらえをする。
（水分や空気は、加熱されると膨張して破裂するため。）

ドーナツ
・生地には、必ずベーキングパウダーや砂糖を入れる。



イカ
・皮をむき、両面に切り目を入れる。



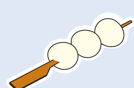
ししとう
（中が空洞の野菜など）
・切り目を入れる。



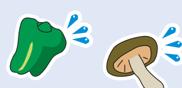
エビ
・尾は先を切る。



うずら（ゆで卵など）
・串などで刺す。



水分を含む野菜
・水分をとる。

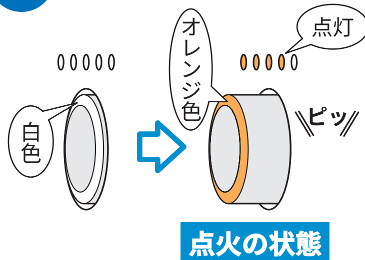


◇複数の揚げものをするときは、低温設定のものから調理する。
（温度を下げるのに時間がかかるため。）
◇一度に揚げる量は、油の表面積の半分程度にする。

焼きものにも便利

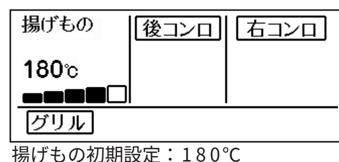
◇ハンバーグやギョーザ、ホットケーキなど焦げつきやすい焼きものも、揚げものモードの温度調節を使えば簡単。ほどよい焦げ色に焼きあげます。

❶ 点 火



点火の状態

❷ 温度設定し、揚げる
〈着火後すぐ〉



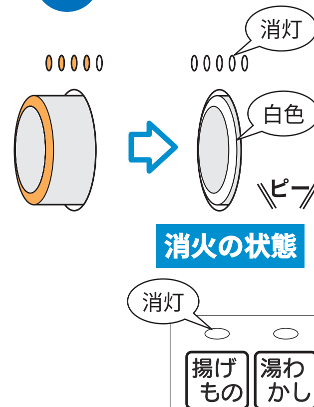
揚げもの初期設定：180℃



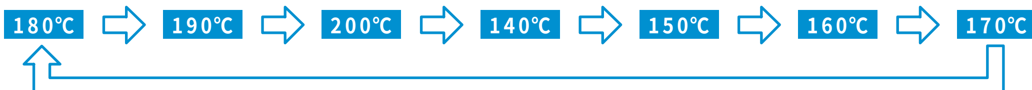
設定温度になると『ピピピッ』でお知らせ！

調理を始めてください

❸ 消 火



[揚げもの] を押す毎に切り替わります。



- 点火する前にも設定できます。
- 自動的に強火と弱火を繰り返し、設定した温度を保ちます。
- 弱火から強火に切り替わる一瞬、炎が大きくなりますので注意してください。
- 途中で設定温度を変更する場合は、[揚げもの] を押してお好みの温度に合わせてください。
- タイマーキー（[－]・[＋]）を押し、タイマーモードと併用することもできます。
- 再度ご使用になられる場合は、前回設定した温度が基本となります。

※ [とりけし] を押すと、揚げものモードが取り消され、通常コンロに戻ります。（消火はしません。）

温度設定のめやす

		140℃	150℃	160℃	170℃	180℃	190℃	200℃
揚げもの	クルトン						●	●
揚げもの	手作りコロッケ					●	●	
揚げもの	冷凍食品（コロッケなど）・天ぷら				●	●	●	
揚げもの	とりのからあげ・フライ・とんかつ			●	●	●		
揚げもの	ドーナツ・フリッター			●	●			
焼きもの	ギョーザ・お好み焼き			●	●	●		
焼きもの	だし巻き卵 ハンバーグ ホットケーキ	●	●					

ご注意

◇油の温度は天ぷら用鉄製鍋を基準に設定しています。鍋の種類・材質・大きさや厚み、油量などにより、設定温度と異なったり温度変化が大きくなることがあります。

◇油の温度が高い状態で温度設定したり途中で油をたすと、設定温度と油の温度がずれることがあります。

◇設定温度になっても調理物を入れないと、設定温度より調理油の温度が上昇することがあります。

◇焼きものの焦げの程度はフライパンの大きさ、材質、調理内容によって異なります。

湯わかしモード

準　備

ごとく中央にやかんを置く

天面液晶表示部

❶❸

(例)
左コンロ使用
の場合

適した鍋

種類：やかん
　底の平らな鍋

適した水量

500～2000mL
・やかんや鍋の大き
　さに応じた水量に
　してください。

コンロ操作部

❷

左コンロ			後コンロ		右コンロ		
揚げもの	湯わかし	センサー解除(3秒押し)	炊 飯	センサー解除(3秒押し)	揚げもの	湯わかし	センサー解除(3秒押し)
タイマー − ＋		とりけし	タイマー − ＋	とりけし	タイマー − ＋		とりけし

基本操作
(左右コンロ)

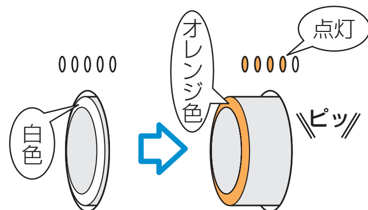
お願い

◇やかんや鍋の材質、水量、形状などにより消火や弱火になるタイミングが異なる場合があります。
◇火力はやかんや鍋の径に応じて炎があふれない程度に調節してください。
※ただし、火力を弱火で使用しますとお湯がわく前に保温になったり、消火したりします。
◇水量が多すぎるとふきこぼれる場合がありますので、やけどなどにご注意ください。
◇お湯から湯わかしモードを使用した場合は、お湯がわいてから消火や弱火になるまで時間を要する場合があります。

ー温度センサーが正しくはたらくために次のことを守ってくださいー

◇やかんや鍋のふたの開閉はしない
◇やかんや鍋を動かさない
◇水をかき混ぜない
◇途中で水を入れたり具を入れない
◇途中で火力を変えない

❶ 点 火



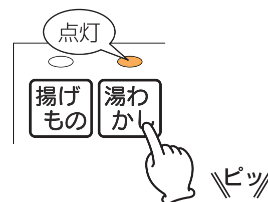
点火の状態

❷ 湯わかし設定

〈着火後すぐ〉



湯わかし保温初期設定：保温5分



- 湯わかし を押す毎に、湯わかし保温 ⇔ 湯わかし に切り替わります。
- 点火する前にも設定できます。
- タイマーキー（－・＋）で保温時間を変更できます。（1～120分）

※ とりけし を押すと、湯わかしモードが取り消され、通常コンロに戻ります。（消火はしません。）

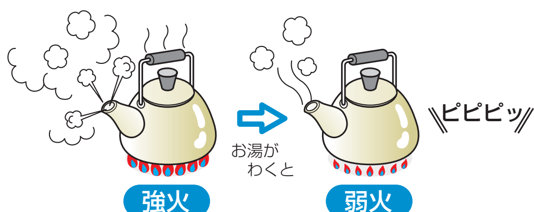
- 使用中は、約30分毎にブザー音『ピピピッ』でお知らせします。
- 湯わかし設定時には、タイマーモードは使用できません。

湯わかし保温の場合

お湯がわくと

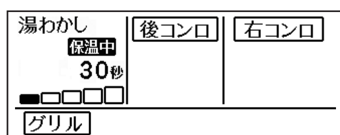
天面液晶表示部に「保温中」が点灯してお知らせし、自動的に弱火になります。
設定した時間の後、自動的に消火します。
※保温中も設定時間と火力の変更が可能です。



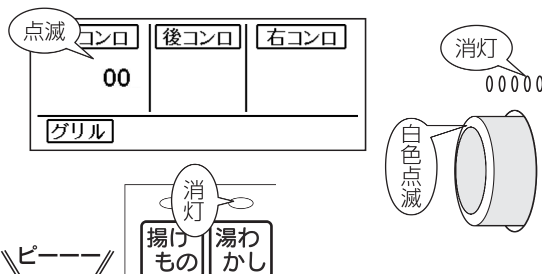


終了30秒前

秒表示になります。

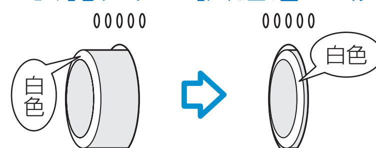


自動消火



ブザー音『ピーーー』と天面液晶表示部とお知らせリングの点滅でお知らせした後、約30秒経過すると、天面液晶表示部消灯、お知らせリング白色点灯になります。

❸ 点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻す



消火の状態

炊飯モード 下準備

お米の準備

お米と水の量のめやす

[ごはん]

お米の量	水の量
1.0合(150g)(180mL)	約300mL
1.5合(225g)(270mL)	約400mL
2.0合(300g)(360mL)	約500mL
2.5合(375g)(450mL)	約600mL
3.0合(450g)(540mL)	約700mL

[おかゆ]

お米の量	水の量
0.5合(75g) (90mL)	約700mL
1.0合(150g)(180mL)	約1000mL

◇炊き込みごはんの場合は、ごはんに比べ約1割増の水の量(調味料、だしを含む)とし、具はお米の上にのせて炊いてください。
◇おかゆは七分がゆ程度の炊きあがりです。

ごはんのかたさを調節するときは、水量で調節してください。
(増減する水量は±10%程度までに)

※炊き上がりはお米の種類や質、鍋の種類や水温などによって異なりますので、お好みに応じて工夫してお使いください。

1 お米をとぐ

◇たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる。
一度目のとぎ水はすぐに流す。(ぬかを含んだ最初のとぎ水を乾いたお米が吸わないようにする。)
「とぐ→洗い流す」を手早く数回繰り返し、洗ってください。
※といだ後のお米は、よく水を切ってください。

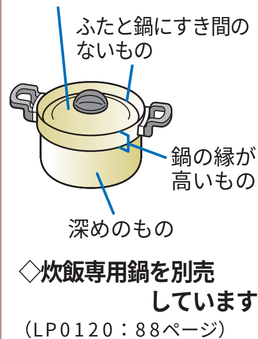
2 お米に水を含ませる

◇水の量は、上記のめやすを参考にしてください。
◇30分程度浸し、水を含ませる。(冬場は1時間程度)
・お湯を使わないでください。(ご飯に芯が残ります。)

❸ 鍋のセット

適した鍋

鍋径：18cm以上
種類：アルミ製の鍋



◇炊飯専用鍋を別売しています
（LP0120：88ページ）

◇水に浸したお米の入った鍋にふたをして、正しくセットしてください。
※温度センサーの上面や鍋底に異物がないことを確認し、鍋底の中心が温度センサーに密着するように正しくセットしてください。



◇市販の文化鍋でも炊くことができます。
鍋の材質・形状によっては焦げつきや、ふきこぼれなど、うまく炊けない場合があります。
ごはんはガラス鍋や土鍋ではうまく炊けないため使用しないでください。（21ページ）
※別売の炊飯専用鍋のお求めは、お買い上げの販売店または、もよりの弊社にお問い合わせください。

ご注意

◇お米のとぎが足りない場合は、においや着色の原因になります。
◇砕け米・粉米などが混ざった状態で炊飯すると、炊きむらや焦げの原因になります。（一度水に浸したお米は砕けやすくなります。）

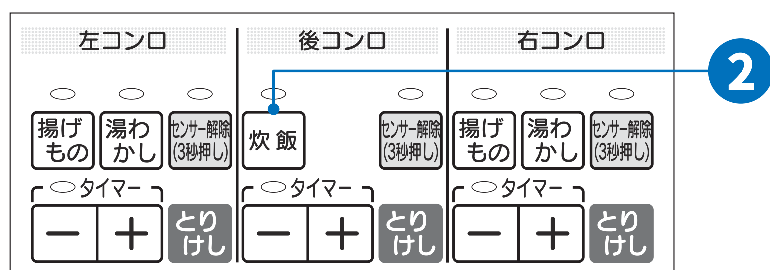
無洗米を炊くポイント

◇1～2回すすぐ。
にごったまま炊飯すると、でんぷん質が沈殿し、上手に炊けない原因になります。
◇十分に水に浸す。
◇水の量を3％程多くする。または、無洗米専用の計量カップを使う。
◇よく混ぜて気泡をとばす。
水を加えただけでは、表面に気泡ができ、水が吸収されず上手に炊けない原因になります。

炊飯モード

準　備



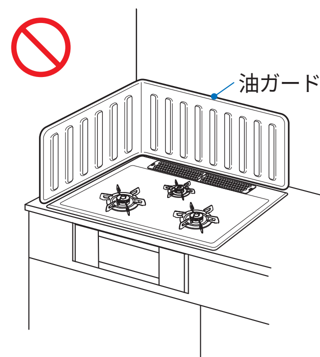


基本操作
（後コンロ）

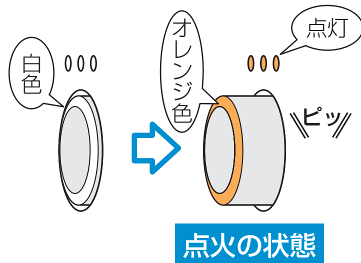
ご注意

◇炊飯途中で、水をたしたり、鍋のふたを開けたりしないでください。また、炊飯モード使用中に消火してしまった場合などは、再度 炊 飯 を押さないでください。うまく炊けない場合があります。
ごはんの場合は消火後むらし（約10分）を必要とします。むらしをしないとうまく炊きあがりません。

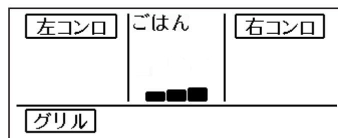
◇機器を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わるため、燃焼不良となり、炊きムラなどの原因になります。炊飯時は油ガードを取り除いてください。

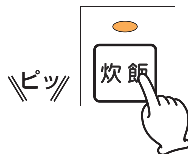


❶ 点 火



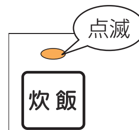
❷ 炊飯設定
〈着火後すぐ〉





・炊飯を押す毎に、ごはん ⇔ おかゆ に切り替わります。
・点火する前にも設定できます。
・炊飯中は自動的に火力を切り替えます。
・弱火から中火に切り替わる一瞬、炎が大きくなりますので注意してください。
※とりけしを押すと、炊飯モードが取り消され、通常コンロに戻ります。（消火はしません。）
・使用中は、約30分毎にブザー音『ピピピッ』でお知らせします。

おかゆの場合
終了2分前

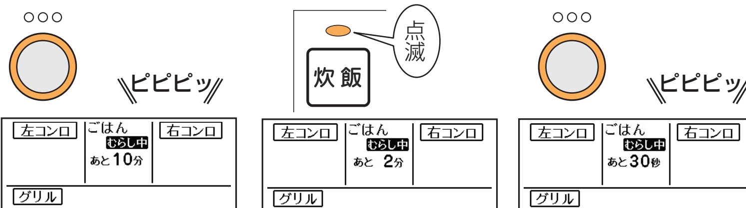


炊飯時間のめやす
ごはん：約20分
おかゆ：約45分

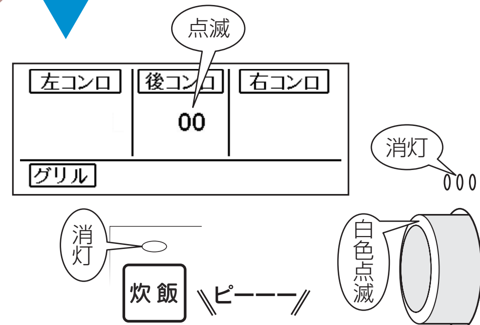
自動消火

ごはんの場合

自動消火後むらし開始 ⇨ **むらし終了2分前** ⇨ **むらし終了30秒前**

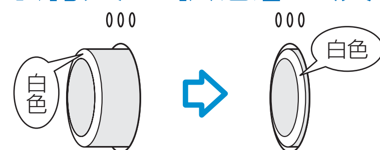


※むらしが終わるまで、ふたを開けないでください。



ブザー音『ピーーー』と天面液晶表示部とお知らせリングの点滅でお知らせした後、約30秒経過すると、天面液晶表示部消灯、お知らせリング白色点灯になります。

❸ 点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻す



※むらし後、ごはんをほぐしながら底からよくかき混ぜてください。
余分な水分が逃げ、ごはんがおいしくなります。

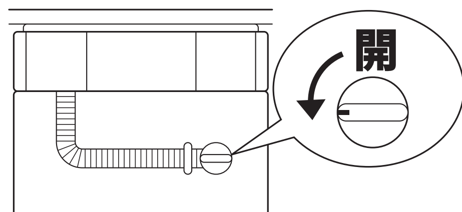
おかゆについて

◇味付けは、おかゆが炊きあがり、自動消火してからしてください。
◇**おかゆモードはお米からおかゆをつくる機能です。**
ごはんからおかゆをつくる場合は下記を参考にしてください。

ごはんからおかゆの炊きかた

◇**2人分（茶わん約2杯分：300g）の例**
①冷やごはんはザルに入れ、流水でサッと洗ってほぐす。（ぬめりをとります。）
②鍋に水（4カップ強）とごはんを入れ強火で炊く。
③煮たったらアクをとり、弱火で10～15分炊く。
④消火し、好みに応じて塩を少々加え、数回かき混ぜてできあがり。

グリルを使う準備



❶ 機器のガス栓を全開にする



はじめてグリルを使うとき

◇初めてグリルを使うときは、グリル庫内の油を焼ききるために、グリル焼網を取り出し約8分空焼きしてください。(煙やにおいが出ることがあります。)

※空焼きしているときに、グリル過熱防止センサーが作動し、自動的に弱火になったり、消火する場合があります。(タイマー表示部「02」点滅表示)
消火した場合は、少し待ってから再度点火してください。

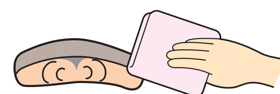
食材の準備

魚の下ごしらえ

● 冷凍の魚
・完全に解凍する

● 生魚
・水洗いしたあと、水気をよくふき取る

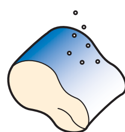
● みそ漬けやかす漬けの魚
・みそやかすをよくふき取る



塩焼きの下ごしらえ

◇鮮度や材料にあった塩加減が必要です。塩をつけると、身がしまって身崩れしにくくなります。

● さばやいわしなど脂肪分の多い背の青い魚
・多めに塩をして、おき時間は長めにする



● 白身魚
・少なめに塩をして、おき時間は短めにする

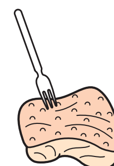
● 川魚やいか、えび、貝など
・焼く直前に塩をふる

魚以外の下ごしらえ

● なすやししとうなどの野菜は
・表面に切り目を入れる

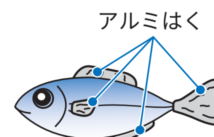


● 鶏肉など脂の多い食材は
・フォークなどで皮に穴を開け、皮を上にして焼く



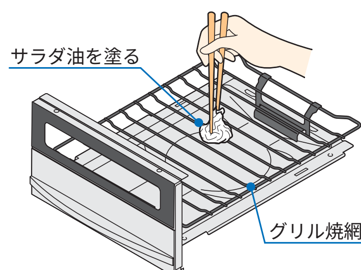
ワンポイント

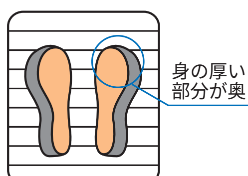
◇魚の重量の約2%程度の塩をつけます。身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけます。
◇尾やヒレはとくに焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げかたが薄くなります。

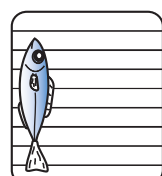


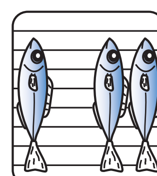
魚を焼くときは

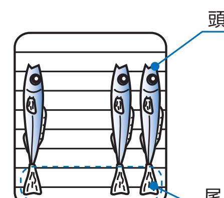
◇グリル焼網にサラダ油などを塗ると、こびり付きなどが少なくなります。
◇魚は身の厚い部分や、頭を奥にして置いてください。
◇魚を一尾だけ焼く場合は、左右どちらか端に置いてください。
◇ししゃもなどの小さな魚は、尾が焦げやすいのでグリル焼網の手前側に置いてください。






1尾の場合端に置く


まん中を避けて左右どちらかに寄せておく




手前側

グリルの使いかた：マニュアルグリル

準　備

基本操作
（グリル）

天面液晶表示部

グリル燃焼ランプ

グリル操作部

グリル
オートメニュー機能
魚　アラカルト　あたため　焼き加減　点火消火　火力切替
設定変更　クリーン　ダッチオーブン　タイマー　－　＋　とりけし

1 2 3

⚠警告

鶏肉などの脂の多い食材を調理するときは、上下の火力を『弱』にして焼くようにする

グリル受け皿にたまった脂に引火し、火災のおそれがあります。


必ず守る

⚠注意

焼きすぎに注意する

魚に火がつき火災の原因になります。グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、すぐに点火／消火ボタンを押して消火してください。


必ず守る

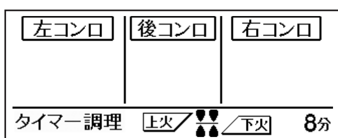
コツとご注意

◇形くずれ防止のコツ

・2分程度予熱し、グリル焼網にサラダ油を塗ってください。
・予熱後一旦消火し、魚を焼網にのせて再度点火し、火力を調節してタイマーを設定してください。

詳しくは付属のクッキングブックをご覧ください。

❶ 点 火



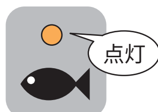
グリルタイマー初期設定：8分



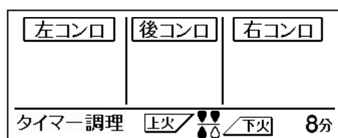
グリルが点火後、タイマーがスタートします。

グリル庫内温度	タイマー
高い場合	6分
低い場合	9分

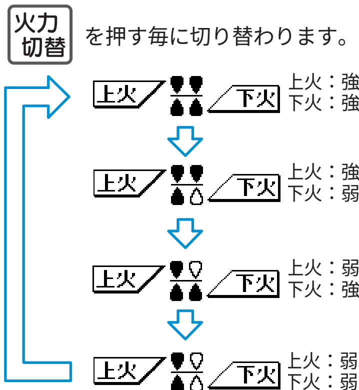
グリル燃焼ランプ



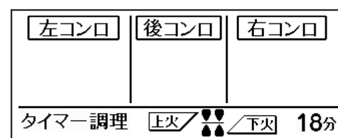
❷ 火力調節

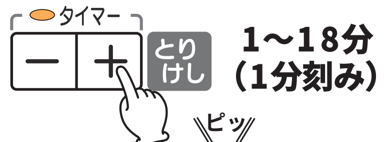






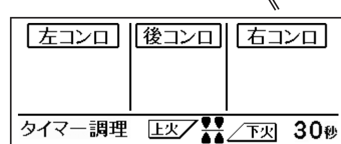
❸ タイマーを設定する





タイマーが作動中でも、タイマーの変更は可能です。
（連続使用可能時間は18分です。）

終了30秒前 ピピピッ

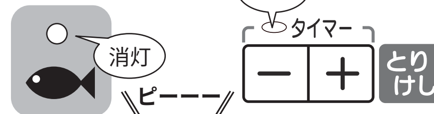


秒表示になります。

自動消火（タイマー終了）



グリル燃焼ランプ

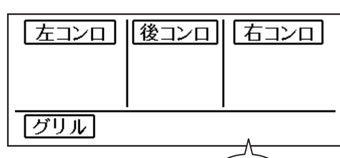


ブザー音『ピーーー』と天面液晶表示の点滅でお知らせした後、約30秒経過すると、消灯します。

途中で消火したい場合

グリル操作部の 点火消火 を押す。





グリルタイマーについて

◇グリルが点火すると、自動的にグリルタイマーがスタートします。

・グリル庫内温度に応じて、タイマー設定6〜9分を自動的に設定します。
※タイマー表示はスタートして、すぐに時間表示が変わることがあります。

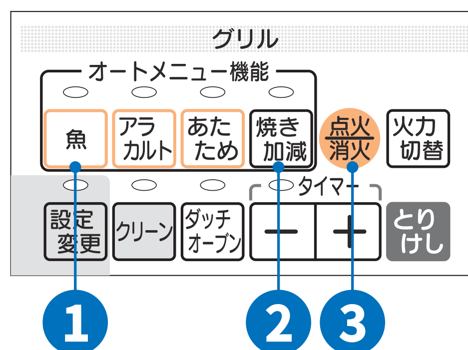
◇ご注意

・グリル庫内が高温になると、安全のため自動的に火力を弱めたり消火します。
グリル過熱防止センサーがはたらき、消火した場合（タイマー表示部「02」表示）は、しばらく（約3分）待ってから再度点火してください。
・脂の多い魚を焼いているときは、煙が多く出る場合があります。
・グリル操作部のタイマーは、グリル専用タイマーのためコンロには使用できません。
・干物や脂分の多い魚（にしん・塩さばなど）は発火しやすいので、焼きすぎに注意してください。（調理中はグリル庫内の状態に十分注意してください。）また、小魚の干物（めざし・うるめなど）の焼き時間のめやすは2〜3分です。（グリル庫内温度が高い場合は1分程度）焼きすぎに注意してください。
焼きすぎた場合、魚やたまった脂が燃えて、火災のおそれや機器焼損の原因になります。

オートメニュー(魚)



グリル操作部



⚠注意



- **魚などの焼きかたが浅い場合や、焼き足したい場合はマニュアルグリル(37ページ)で焼く**
  その場合、設定時間を短くして焼きすぎに注意してください。
  焼きすぎた場合、調理物の脂が燃えて、火災のおそれや機器焼損の原因になります。
- **みりん干し・めざし・市販のみりんづけ・うるめいわしの丸干し・身欠きにしんは、マニュアルグリルで焼き、オートメニュー機能を使用しない**
  発火のおそれがあります。

お願い

◇機器が正しい調理時間を予測するため、下記のことをお守りください。
- オートメニュー(魚)は、魚専用です。魚以外は、マニュアルグリルかオートメニュー(アラカルト)で焼いてください。
- 予熱しないで使用してください。
- オートメニュー使用中は、グリルとびらを開けないでください。
- 種類や大きさの異なる魚を同時に焼かないでください。

◇連続して調理するときなど、庫内温度が高い場合は、オートメニュー機能を受けつけない場合があります。

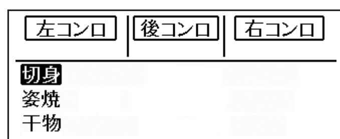
魚 キーを押すと、天面液晶表示『グリルが熱くなっています』でお知らせします。表示が消えるまで、しばらく待ってから使用してください。



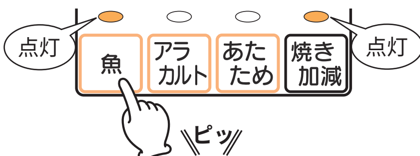
※マニュアルグリル(37ページ)は、使用できます。

◇調理終了のお知らせ後、すぐに調理物を取り出してください。
余熱で焦げることがあります。

❶ メニューを設定する



メニュー：切身選択



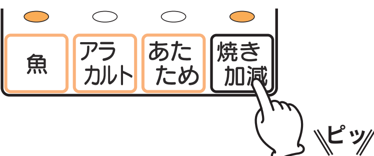
魚 を押す毎に切り替わります。



❷ 焼き加減を設定する



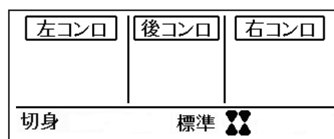
焼き加減：標準選択



焼き加減 を押す毎に切り替わります。



❸ 点 火



点火消火　火力切替　ピッ

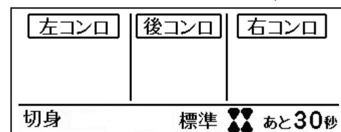
グリル燃焼ランプ



機器が調理時間を予測し、時間(分)が表示されるまで、時間を要する場合があります。
※自動機能のため、グリルタイマー時間の変更はできません。

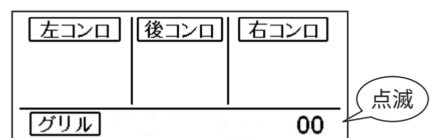
終了30秒前

ピピピッ



秒表示になります。

自動消火(タイマー終了)



グリル燃焼ランプ



ブザー音『ピーーー』と天面液晶表示部の点滅でお知らせした後、約30秒経過すると、消灯します。

オートメニュー機能の取り消し

「メニュー」および「焼き加減」設定中は とりけし キーで取り消す。

グリル点火後は、グリル操作部の 点火消火 キーを押し、消火する。

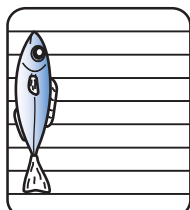
オートメニュー(魚)

◇魚の種類や大きさなどにより、オートメニューと焼き加減を選んでください。

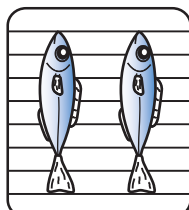
オートメニュー	焼き加減 弱め	焼き加減 標準	焼き加減 強め
姿焼	★さんま 1～5尾(1尾 180g以下)	★さんま 1～5尾(1尾 180g以上) ★あじ 1～5尾(1尾 200g以下) 鯛 1尾(1尾 250g以下)	★あじ 1～5尾(1尾 200g以上) 鯛 1尾(1尾 250g以上)
切身	ぶり照り焼き 1～6切(1切 80g程度) さわらみそ漬け 1～6切(1切 80g程度)	さば切身 1～6切(1切 80g程度) 鮭切身 1～6切(1切 80g程度)	さば切身 1～2切(1切 150g程度) 太刀魚 1～6切(1切 80g程度)
干物	ししゃも 約10尾 さんま開き 1～2枚(1枚 100g程度)	あじ開き 1～4枚(1枚 70g程度) 干しかれい 1～2枚(1枚 120g程度) ほっけ開き 1～2枚(1枚 180g以下)	ほっけ開き 1～2枚(1枚 180g以上)

★：さんま、あじを5尾焼くと、まん中の魚(裏面)の焼き加減が浅くなります。
1～4尾で焼くことをおすすめします。

魚の置きかた

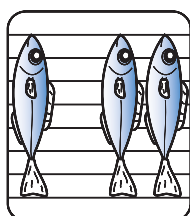


1尾の場合
端に置く



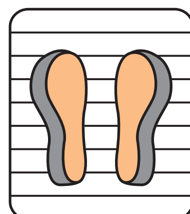
2尾の場合
均等に置く

◇頭を奥に



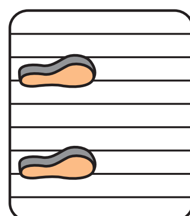


3尾以上の場合、まん中の魚（裏面）の焼き加減が浅くなるため、まん中をあけ、左右どちらかに寄せて置く



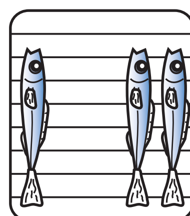
◇皮面を上向きに

身の厚い部分を奥に置く





小さい切身は、身の薄い部分を外側して左右どちらかに置く

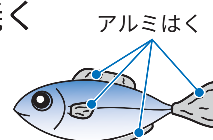




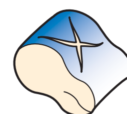
◇頭を奥に

ポイント

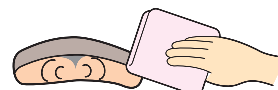
◇尾・ヒレをきれいに焼く
・多めの塩を塗る
・アルミはくで包む



◇火通りをよくする
・皮面に切り込みを入れる



◇みそ漬け・照り焼きをきれいに焼く
・表面のみそ漬けタレを十分にふき取り、焼き加減を弱めで調理する



お願い

◇厚みのある魚など（切身 2.5cm、姿 4cmを超えるもの）は中まで火が通りにくいので、マニュアルグリル（37ページ）で様子を見ながら焼いてください

◇干物は乾燥しているほど焼けやすくなっています

◇脂のりがよい場合は焦げやすくなります

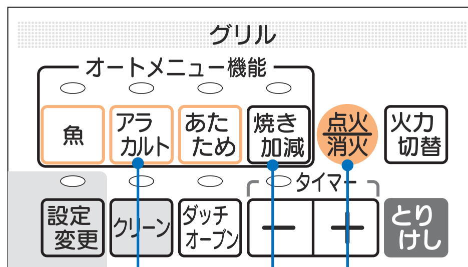
オートメニュー(アラカルト)

準　備

基本操作
(グリル)



グリル操作部



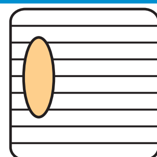
注意

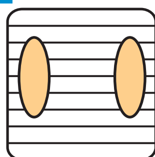
- **調理物の焼きかたが浅い場合や、焼き足したい場合はマニュアルグリル(37ページ)で焼く**
  その場合、設定時間を短くして焼きすぎに注意してください。
  焼きすぎた場合、調理物の脂が燃えて、火災のおそれや機器焼損の原因になります。

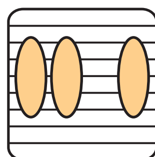

必ず守る

◇アラカルトキーで18メニューの調理ができます。
メニューごとにグリル焼網への置きかたや使用用具が違いますので各メニューのレシピ(47〜55ページ)を確認のうえ、お使いください。

基本的な置きかた

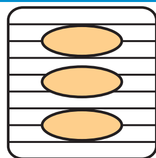

手前をあけ、
左右どちらかに寄せる


手前をあけ、
左右の端に寄せる

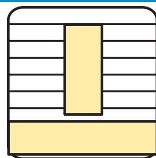

手前をあけ、
中央は左右どちらかに寄せる


手前をあけ、
左右均等に端に寄せる

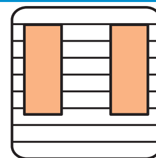
じっくり火を通したい場合の置きかた



焼き色がつきにくい位置



焼き色がつきやすい位置



◇消火後もグリル庫内の余熱を利用するメニューがあります。
燃焼ランプ消灯後も調理終了のお知らせがあるまでグリルとびらを開けないでください。
◇連続して調理するときなど、庫内温度が高い場合は、オートメニュー機能を受けつけない場合があります。



キーを押すと、天面液晶表示『グリルが熱くなっています』でお知らせします。表示が消えるまで、しばらく待ってから使用してください。



※マニュアルグリル(37ページ)は、使用できます。
◇各メニューに記載の調理物以外は、焼かないでください。
とくに、脂分の多いものを焼くと発火するおそれがあります。

❶ メニューを設定する

左コンロ｜後コンロ｜右コンロ
焼きいも　ホイル焼き
焼きナス　ゆで卵
鶏もも肉　ウインナー

メニュー：鶏もも肉選択



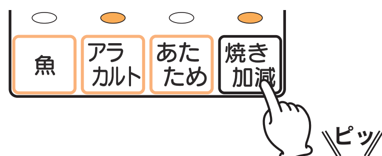
アラ カルト を押す毎に切り替わります。

アラカルトメニューは18メニューあります。

❷ 焼き加減を設定する

左コンロ｜後コンロ｜右コンロ
鶏もも肉　強め
標準
弱め

焼き加減：標準選択



焼き 加減 を押す毎に切り替わります。



❸ 点 火

左コンロ｜後コンロ｜右コンロ
鶏もも肉　標準



グリル燃焼ランプ



機器が調理時間を予測し、時間（分）が表示されるまで、時間を要する場合があります。
※自動機能のため、グリルタイマー時間の変更はできません。

終了30秒前 ピピピッ

左コンロ｜後コンロ｜右コンロ
鶏もも肉　標準　あと30秒

秒表示になります。

自動消火（タイマー終了）

左コンロ｜後コンロ｜右コンロ
グリル　00
点滅

グリル燃焼ランプ



ブザー音『ピーーー』と天面液晶表示部の点滅でお知らせした後、約30秒経過すると、消灯します。

◇アラカルト18メニュー
焼きいも・焼きナス・鶏もも肉・ホイル焼き・ゆで卵・ウインナー・厚揚げ・焼きおにぎり・焼き鳥・トースト・ピザ・焼きイカ・ローストビーフ・スペアリブ・焼きリンゴ・スイートポテト・モーニングセット・ローストポーク
※上記は初期のメニューの順番です。（工場出荷時）
　最後に選択したメニューが次回操作時には、一番最初のメニューになります。

オートメニュー機能の取り消し

「メニュー」および「焼き加減」設定中は とり けし キーで取り消す。

グリル点火後は、グリル操作部の 点火 消火 キーを押し、消火する。

オートメニュー(あたため)

天面液晶表示部

準　備

グリル燃焼ランプ

基本操作
(グリル)

グリル操作部

グリル
オートメニュー機能
魚　アラカルト　あたため　焼き加減　点火消火　火力切替
設定変更　クリーン　ダッチオーブン　タイマー　ー　＋　とりけし

1 2 3

◇あたためキーで3種類(調理済みの、揚げもの・焼き魚・焼き鳥)のあたため調理ができます。

お願い

◇機器が正しいあたため時間を予測するため、下記のことをお守りください。
・オートメニュー(あたため)は、上記3メニューのあたため専用です。
あたため以外には、使用しないでください。
解凍調理には、適していません。
・予熱しないで使用してください。
・オートメニュー使用中は、グリルとびらを開けないでください。
・種類や大きさの異なる料理の同時あたためには使用しないでください。

◇連続して調理するときなど、庫内温度が高い場合は、オートメニュー機能を受けつけない場合があります。
あたため キーを押すと、天面液晶表示『グリルが熱くなっています』でお知らせします。表示が消えるまで、しばらく待ってから使用してください。



※マニュアルグリル(37ページ)は、使用できます。

◇消火後もグリル庫内の余熱を利用しています。燃焼ランプ消灯後もあたため調理終了のお知らせがあるまで、グリルとびらは開けないでください。ただし、あたため調理終了のお知らせ後、調理物を取り出してください。余熱で焦げることがあります。

◇あたため足す場合は、マニュアルグリル(37ページ)で火力を上火：弱、下火：弱で様子を見ながら、あたためてください。

◇あたためる料理の大きさ・形・量・置きかたによって、でき上がり具合が異なります。

◇大きめの料理は半分に切るとあたたまりやすくなります。

◇高温であたためるため、食品の表面が焦げる場合があります。特に、表面の凸部があるものや衣が厚い場合は、焦げやすくなります。焦げた場合、焦げた部分を取ってお召し上がりください。

◇冷蔵庫に入っていた冷たい料理や大きめの料理などは、あたたまりにくい場合があります。

◇ブリの照り焼きや、うなぎのかば焼き、焼き鳥などは、タレを軽くキッチンペーパーなどでふき取ってから焼くと焦げにくくなります。

❶ メニューを設定する



メニュー：焼き魚選択

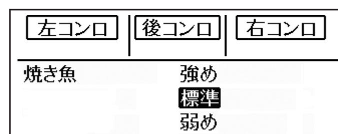


あたため を押す毎に切り替わります。

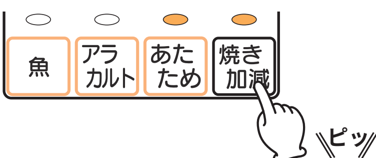
揚げもの ⇨ 焼き魚 ⇨ 焼き鳥

あたためメニューは3種類あります。
56ページを参照し、設定してください。

❷ 焼き加減を設定する



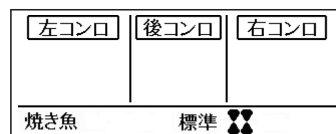
焼き加減：標準選択



焼き加減 を押す毎に切り替わります。

標 準 ⇨ 強 め ⇨ 弱 め

❸ 点 火



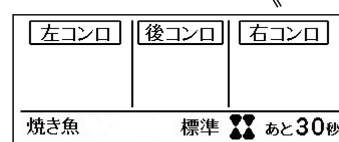


グリル燃焼ランプ



機器があたため時間を予測し、時間（分）が表示されるまで、時間を要する場合があります。
※自動調理機能のため、グリルタイマー時間の変更はできません。

終了30秒前 ピピピッ



秒表示になります。

自動消火（タイマー終了）



グリル燃焼ランプ



ブザー音『ピーーー』と天面液晶表示部の点滅でお知らせした後、約30秒経過すると、消灯します。

オートメニュー機能の取り消し

「メニュー」および「焼き加減」設定中は とりけし キーで取り消す。

グリル点火後は、グリル操作部の 点火消火 キーを押し、消火する。

アラカルトメニュー レシピ



		焼き加減
太　め	直径5～6cm(1本 約250g) 1～3本	強　め
ふつう	直径4～5cm(1本 約200g) 1～4本	標　準
細　め	直径4cm以下(1本 約150g) 1～4本	弱　め

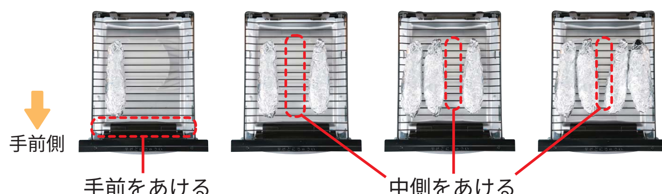
材料　**さつまいも**

焼きいも　調理の目安：約30分～50分

準備

さつまいもをアルミはくで包む。

置きかた



- 消火後5～8分間は余熱を利用して、甘みをしっかり出すようにしています。消火後も終了のお知らせがあるまでグリルとびらを開けないでください。
- 竹串がスッとさされれば焼き上がりです。
  焼き足りない場合はマニュアルグリル(上火：弱、下火：弱)で様子を見ながら焼いてください。

○お願い○

- 直径が6cmを超える厚みのあるさつまいもは、4～5cm程度の輪切りにし、切面が上下になるようにアルミはくに包んで**中央部に置き**、「標準」の焼き加減で焼いてください。
  （左右端部に置いて焼くと下側の焦げがきつくなります。）



焼きナス　調理の目安：約7分～13分

準備

皮が破裂しないように、あらかじめナスに縦方向の切り目を5～6本入れる。

置きかた



○ご注意○

- 6cm以上の厚みのあるナスは、グリルでは調理できません。



		焼き加減
太　め	直径5～6cm(1本 約130g) 1～4本	強　め
ふつう	直径4～5cm(1本 約100g) 1～4本	標　準
細　め	直径4cm以下(1本 約80g)　1～4本	弱　め

※ナスの種類は、中長ナス(長卵形ナス)をおすすめします。

材料　**中長ナス**（1～4本）



鶏もも肉（塩焼き・タレ焼き）

調理の目安：約10分～14分

	焼き加減
塩焼き（強めに焼く）	強　め
塩焼き（適度な焦げ目をつける）	標　準
タレ焼き	弱　め

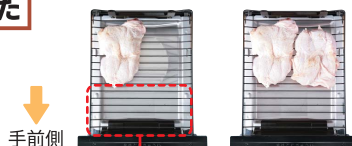
材料

鶏もも肉（骨なし1枚 約250g）			1～2枚
塩焼き	塩・コショウ		適量
タレ焼き	しょうが（すりおろし）		1かけ分
	にんにく（すりおろし）		1かけ分
	しょうゆ		大さじ2
	酒		大さじ1
	みりん		小さじ1

準備

① 鶏肉を冷蔵庫から出し、室温程度にしておく。
② 鶏もも肉を大きいまま焼く場合は、鶏もも肉の皮にフォークなどで数ヶ所均等に穴を開ける。
③ 塩焼きの場合は、塩・コショウしておく。
タレ焼きの場合は、タレに漬けておく（30分以上）。

置きかた



皮を上にし、グリル焼網の手前をあけて置く。

○お願い○

- 骨つきもも肉の場合は「強め」で焼いてください。
- 冷蔵庫から出してすぐの鶏もも肉の場合は、「強め」で焼いてください。
- 冷凍の場合は、十分解凍してから焼いてください。（解凍が不十分だと、生焼けになります。）
- タレの種類や漬け時間により、焦げが強くなる場合があります。小切り（4等分程度）にした鶏もも肉を焼く場合は、火の通りが強くなりますので「弱め」で焼いてください。

ホイル焼き

調理の目安：約8分～11分

準備

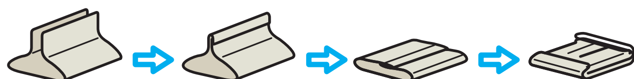
① 鮭は塩をふってしばらく置き、水気をふき取る。
② キノコ類は、石づきを取って洗い、食べやすい大きさに切りに分ける。
③ たまねぎは、5mm厚さの半月切りにする。
④ ししとうは、縦に切り目を入れて種を取る。
⑤ それぞれの材料を4等分する。
⑥ アルミはく（50cmくらいを半分に折ったもの）の上にたまねぎを並べてから、残りの材料を彩りよく並べる。
⑦ イラストのように、アルミはくの口を閉じ（高さは5cm以下）グリルで焼く。
⑧ 焼き上がり後、アルミはくを開けて、青ネギの小口切りをふり、お好みの調味料（レモンやしょうゆ）を加える。

置きかた



☑ アルミはくできっちりと（上も両端も重ねて折り返す）包む

アルミはくの包みかた



ホイル焼き（1～4個）	焼き加減
鶏肉のホイル焼きなど	強　め
魚のホイル焼きなど	標　準
野菜のホイル焼きなど	弱　め

材料　**生鮭のホイル焼き**（4人分）

生鮭	（1切　約40g）	4切
しめじまたは舞茸		60g
しいたけ	（1枚　約15g）	4枚
たまねぎ	（1個　約150g）	1/2個
ししとう	（1本　約4g）	8本
青ねぎ	（1本　約40g）	1本
塩		適量

- タラやむきエビなどでも、おいしくできます。

アラカルトメニュー レシピ



ゆで卵

調理の目安：約10分〜17分

準備

冷蔵庫から出してすぐの卵を水でぬらしたキッチンペーパーで包む。
さらにアルミはく（22×24cmくらい）で、高さが5cm以下になるように包む。

置きかた



● 終了お知らせ後、すぐに水に入れて冷ましてください。
（余熱でも調理が進み、設定より強めの仕上がりになります。）

○ご注意○
● 室温程度の卵の場合は「弱め」でも固ゆでになります。

○お願い○
● 卵をそのまま焼いたり、アルミはくだけで包んだ卵を焼くと、ポンと音と共に割れたり、中身が噴出したりしますので、必ず水でぬらしたキッチンペーパーで包んだ後、アルミはくで包んでから焼いてください。

	焼き加減
Lサイズ(1個 64g以上)を**固ゆで**	強　め
Mサイズ(1個 58〜64g)を**固ゆで**	標　準
Mサイズ(1個 58〜64g)を**半熟**	弱　め

※冷蔵庫から出してすぐの卵を基準としています。

材料　**卵**（1〜6個）

焼きウインナー

調理の目安：約3分〜5分

置きかた



● 直火で焼くため、左右端部の裏側は焦げます。
● 焦げが気になる場合、アルミはくを敷いたり、中央部に置いて焼いてください。

○お願い○
● フランクフルトなどのように大きなもの（1本 約80g）は、マニュアルグリルで焼いてください。（上火：強、下火：強で3分予熱し、上火：強、下火：弱で約3〜4分焼く。）



	焼き加減
しっかり焼く	強　め
適度な焦げ目をつけて焼く	標　準
軽く焼く	弱　め

材料　**あらびきウインナー**（1本 約30g：1〜12本）



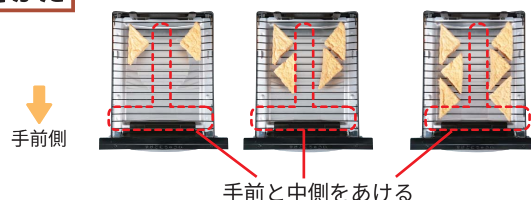
厚揚げ

調理の目安：約6分〜9分

準備

熱湯で油抜きした厚揚げを、グリル焼網に並べる。

置きかた



- 直火で焼くため、左右端部の裏側は焦げます。
- 焦げが気になる場合は、アルミはくを敷いたり、中央部に置いて焼いてください。
- 消火後、1〜2.5分は余熱を利用して内部温度を上げるようにしています。消火後も、終了のお知らせがあるまで、グリルとびらを開けないでください。

	焼き加減
しっかりと焼く	強　め
適度な焦げ目をつけて焼く	標　準
軽く焼く	弱　め

材料　**三角厚揚げ**（1個 約80g：1〜6個）

○ご注意○
- 油抜きをしていない場合は、焼き色が強くなります。

○お願い○
- 大きめの厚揚げの場合は、内部温度が上がりにくいため、「強め」で焼いてください。また、小さめの場合は「弱め」で焼いてください。

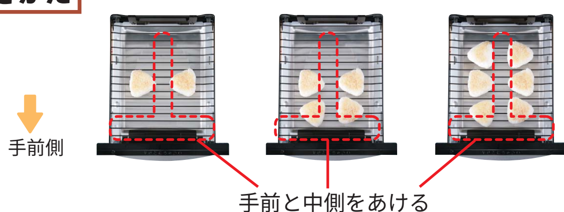
焼きおにぎり

調理の目安：約11分〜17分

準備

固めににぎったおにぎりに、タレを多めにぬり、グリル焼網に並べる。

置きかた



- 消火後、1.5〜2.5分は余熱を利用して内部温度を上げるようにしています。消火後も、終了のお知らせがあるまで、グリルとびらを開けないでください。



○お願い○
- アルミはくを敷いて焼くと、おにぎりがこびり付きますので、焼き網に直接置いて焼いてください。
- おにぎりの大きさは、80g程度としてください。（大きすぎると中央まで加熱できない場合があります。）
- 焦げが気になる場合は、中央に置いて焼いてください。
- タレを塗り足す場合は、マニュアルグリルで焼いてください。

	焼き加減
大きめのものをしっかりと焼く	強　め
大きめのものを適度に、小さめのものをしっかりと焼く	標　準
小さめのものを焼く	弱　め

材料　**手作りおにぎり**

（大きめ1個 80g：1〜6個／小さめ1個 50g：1〜6個）

タレ（大きめ6個分）　しょうゆ　大さじ $1\frac{1}{2}$
　　　　　　　　　　みりん　　小さじ $\frac{1}{2}$

アラカルトメニュー レシピ



焼き鳥（塩焼き・タレ焼き）

調理の目安：約6分〜11分

準備

① 鶏もも肉は1切約6g(小さめ)〜10g(大きめ)に切る。
② 塩焼きは、塩・コショウをしておく。
　タレ焼きの場合は、タレに漬けておく。(30分以上)
③ 鶏もも肉を金串に5〜8個ずつ刺す。

置きかた



○ご注意○
- タレの種類や漬け時間により、焦げが強くなる場合があります。
- 金串は熱くなっているため、やけどに注意してください。

○お願い○
- 竹串で焼くと燃えてしまう場合がありますので、金串を使用してください。やむを得ず竹串を使用する場合は、具を隙間なく刺し、持ち手の部分を中央手前部にしたり、アルミはくを巻いたりすると、燃えにくくなります。
- ねぎやししとうなどの野菜を一緒に串に刺して焼くと、野菜の焦げが強くなります。野菜類は別にしてマニュアルモードで様子を見ながら焼いてください(上火：強、下火：強で2〜5分)。

	焼き加減
塩焼きで大きめのものを焼く	強　め
塩焼きで小さめまたは、タレに漬けた大きめのものを焼く	標　準
タレに漬けた小さめのものを焼く	弱　め

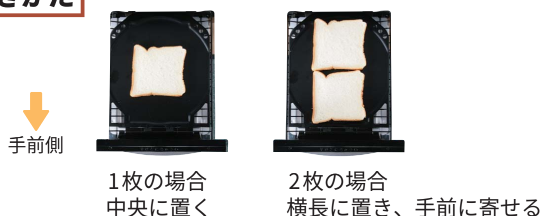
材料　**鶏もも肉**（1〜6本）
※大きめ：1切10g程度／小さめ：1切6g程度

塩焼き	塩・コショウ	適量
タレ焼き（6本分）	しょうゆ	大さじ4
	酒	大さじ4
	みりん	大さじ2

トースト

調理の目安：約4分〜5分

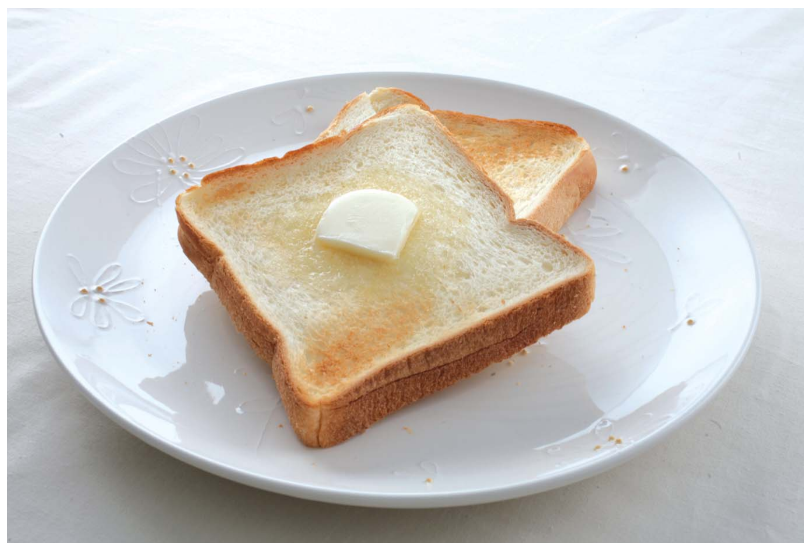
置きかた



調理プレートに食パンをのせて焼く。

○お願い○
- 3cm(4枚切相当)より厚いものは焼くことができません。
- 4枚切の冷凍食パンは、マニュアルグリルで焼いてください。
- 食パンの種類(バター、糖分の多いものや特製ブレンド品)によっては焼けが強くなりますので、お好みに応じて焼き加減を調整してください。
  調理加熱終了後、長く調理プレートの上にのせたままにしておくと余熱で裏面の焦げが強くなります。
- 食パンが厚いほど、上バーナーとの距離が近くなるため、強めに焼けます。
- 冷凍食パン(5、6、8枚切)で、変形したり霜の付いたような冷凍食パンはうまく焼くことができません。(解凍(室温状態で30分以上)してから焼いてください。)

マニュアルグリルで焼く場合
- 調理プレートをグリル焼網にセットし、予熱(上火：強、下火：強)で3分。
- 上火を弱に変えて(上火：弱、下火：強)2分弱焼く。
  冷凍の食パンの場合…2分強



	焼き加減
冷凍食パン(5、6、8枚切)	強　め
食パン(4、5、6、8枚切)	標　準
食パン(4、5、6、8枚切)	弱　め

材料　**食パン**（4、5、6、8枚切：1〜2枚）



	焼き加減
手作り（直径約24cm）	強　め
市販冷蔵の大きめ（直径20～24cm）	標　準
市販冷蔵の小さめ（15cm程度）	弱　め

材料　**ピザ**（直径約24cm）

A	薄力粉	60g	インスタントドライイースト	2g（小さじ1）
	強力粉	60g	トマトホール（裏ごし）	60g
	塩	2g	オレガノ	ひとつまみ
B	ぬるま湯	75mL	ツナ	40g
	オリーブオイル	小さじ1	コーン	40g
			じゃがいも	80g
			ピーマン	1個
			ピザ用チーズ	80g
			塩・コショウ	少々

ピザ

調理の目安：約5分～9分

準備

① ボウルにAを合わせてふるい、インスタントドライイーストを加える。
② Bを①に加えて混ぜ、ひとまとまりになれば、台の上に取り出してこねる。
③ 生地が均一になればきれいに丸め直し、薄くオリーブオイルを塗ったボウルに入れ、28～30℃のところで約60分（生地が約2倍の大きさになるまで）発酵させる。
④ ③を丸め直し、約30分休ませる。
⑤ ④の生地を（調理プレートにのる大きさ（直径24cm）にのばし、フォークなどで10回程度均等に、生地に穴をあける。
⑥ ⑤にトマトホールを塗り、オレガノをふり、ツナ、コーン、1cm角に切って塩ゆでしたじゃがいも、輪切りにしたピーマンをのせ、塩・コショウし、ピザ用チーズを散らした後、厚みが2.5cm以内になるように整える。

置きかた



調理プレートに生地をのせて焼く。

○お願い○
- 市販のピザは生地を2等分以上にカットしてください。（生地やチーズが膨らみ、上バーナーを傷める場合があります。）
- 手作りピザの場合は、小分けせずに大きいまま（直径24cm程度）で焼いてください。
- 具をのせた全体の厚みが3cmを超えないようにしてください。
- 冷凍品は焼くことができません。解凍してから焼いてください。

○ご注意○
- 小さな手作りピザの場合は、焼けが強くなります。
- 調理終了後、長く調理プレートの上にのせたままにしておくと、余熱で裏面の焦げが強くなります。

焼きイカ

調理の目安：約5分～11分

準備

① いかは足と胴をはずし、内臓を取り除く。
② 胴は両面に5～6ヶ所切り目を入れ、足は吸盤を取り除き、先を切りそろえて3～4本ずつ切りはなす。
③ タレに15分程度漬けておく。

置きかた



- 焦げやすい足の部分は中央部に置いてください。

○ご注意○
- タレの種類や漬け時間により、焦げが強くなる場合があります。



	焼き加減
大きめ（220g以上）	強　め
標準的（180～220g）	標　準
小さめ（180g以下）	弱　め

材料　**生いか**（1パイ 180～250g：1～2ハイ）

タレ（1パイ分）　しょうゆ　大さじ2
　　　　　　　　酒　　　　大さじ2

アラカルトメニュー レシピ



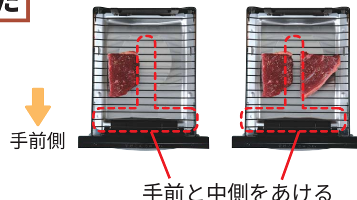
ローストビーフ

調理の目安：約6分～16分

準備

① 牛肉を冷蔵庫から出し、室温程度にしておく。
② 牛肉に塩・コショウをし、オレガノをすり込んでおく。お好みでニンニクをさしたり、他香辛料をもみ込んでもよいでしょう。

置きかた



● 消火後6～10分は余熱を利用してローストビーフの内部温度を上げるようにしています。消火後も終了のお知らせがあるまでグリルとびらを開けないでください。
● 取り出し後30分程度冷ましてから薄切り（2～3mm）にしてください。熱いままで薄切りすると肉汁が多く出てしまい、うまみが減ってしまいます。

○ご注意○
● 牛もも肉の内部温度が、常温に戻っていない場合は、焼けが弱めに仕上がります。

	焼き加減
強め（ミディアム）に焼く	強　め
標準的（レアミディアム）に焼く	標　準
弱め（レア）に焼く	弱　め

材料 **牛もも肉かたまり**（厚み3cm程度）約200g

塩	適量
コショウ	適量
オレガノ	適量

※牛もも肉は、厚み3cm、重さ200g程度のブロックを基準にしています。
（厚みが薄い場合は焼き程度が強く、厚い場合は弱めに仕上がります。）

スペアリブ（塩焼き・タレ焼き）

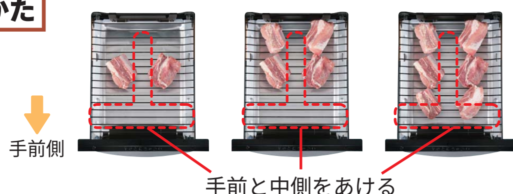
調理の目安：約13分～18分

準備

＜塩焼き＞
① 火通りしやすいように、スペアリブの肉に切り込み（2～3ヶ所）を入れる。
② しっかりと塩・コショウする。

＜タレ焼き＞
① 黒ビールやタレがしみ込みやすいように、スペアリブの肉に切り込み（2～3ヶ所）を入れる。
② スペアリブに塩・コショウをし、トレーに並べて黒ビールを加え10分程度漬け込む。
③ タレの材料を合わせ、②のトレーから取り出したスペアリブをタレに10分程度漬け込む。

置きかた



● 消火後2～3分は余熱を利用してスペアリブの内部温度を上げるようにしています。消火後も終了のお知らせがあるまでグリルとびらを開けないでください。

○ご注意○
● スペアリブの内部温度が常温に戻っていない場合は、焼けが弱めに仕上がります。
● タレの種類や漬け時間により、焦げが強くなる場合があります。

○お願い○
● 冷蔵庫から出してすぐのスペアリブの場合は、「強め」で焼いてください。
● 冷凍の場合は、十分解凍してから焼いてください。
（解凍が不十分だと、生焼けになります。）



	焼き加減
塩焼きでしっかりと焼く	強　め
タレ漬けのものをしっかり焼く	標　準
タレ漬けのものあまり焦がさずに焼く	弱　め

材料 **スペアリブ**（1個70g程度）6切分

塩	適量	タレ	にんにく（すりおろし）	1かけ分
コショウ	適量		しょうが（すりおろし）	1かけ分
黒ビール1缶（350ml）			ケチャップ	大さじ2
			しょうゆ	大さじ2
			酒	大さじ2 1/2
			黒砂糖	大さじ1
			はちみつ	大さじ2

厚みは3cm以下とし、厚みのある部分には切り目を多く入れてください。



焼きりんご

調理の目安：約9分〜14分

準備

① りんごは6等分して芯を取り、皮を下にしてアルミカップに入れる。

② ①にバターをのせ、グラニュー糖、シナモンをふりかける。

置きかた



○ご注意○

● リンゴの上端は焦げやすいので、平らに切ってください。
焦げが気になる場合は、アルミカップを2枚重ねにして焼いてください。

	焼き加減
大きめ（1個350g程度）	強　め
標準　（1個300g程度）	標　準
小さめ（1個250g程度）	弱　め

材料　**りんご**（6等分：1〜6個）

バター	15g
グラニュー糖	10g
シナモン	適量

スイートポテト

調理の目安：約4分〜6分

準備

① さつまいもは、柔らかくなるまでゆでてから皮をむき、裏ごしする。

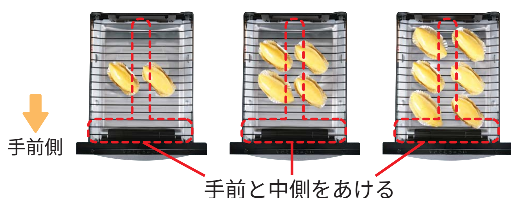
② ①に砂糖、牛乳、卵黄を入れて混ぜる。

③ 鍋にバターを入れて火にかけ、そこに②を入れ、弱火で丸められるくらいまで練る。

④ 火を止めてバニラエッセンス、シナモンを入れて混ぜる。

⑤ ④を1個50gくらいに丸め、表面にドリュウルをぬり、2枚重ねにしたアルミカップに入れる。

置きかた



スイートポテトを入れたアルミカップをグリル焼網にのせて焼く。

○お願い○

● アルミカップに入れた高さが2.5cm程度になるように成形してください。

● アルミカップ1枚の場合は、外側の底部の焦げが強くなります。2枚重ねにしてください。



※スイートポテト　6個分

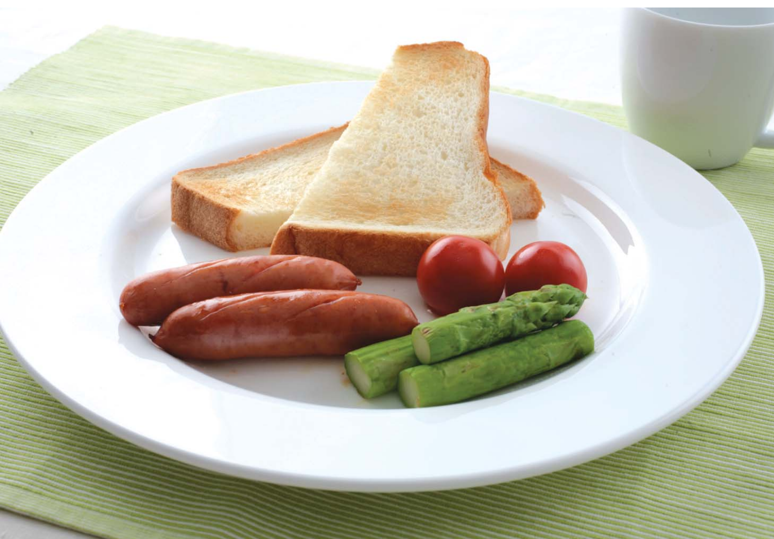
	焼き加減
強めにしっかり焼く	強　め
焦げ目が付く程度に焼く	標　準
かるく焼く	弱　め

材料　**さつまいも**（中1 1/2本）320g

砂糖	30g	卵黄	1/2個
バター（食塩不使用）	15g	バニラエッセンス	少々
牛乳	大さじ1 1/2	シナモン	少々
		ドリュウル（卵黄+みりん少々）	適量

☑ スイートポテトの上面に1cm程度の間隔で切り込み（凹み）を入れると大きな焦げ目が付きにくくなり、きれいに仕上がります。

アラカルトメニュー レシピ



モーニングセット

置きかた



調理の目安：約4分～5分

調理プレートに食パン、ウインナー、お好みの野菜（2種類程度）をのせて焼きます。
- 食パンは調理プレートの中央に横向きで置き、手前にウインナーなどを置いてください。
  1枚を焼く場合は、調理プレートの中央に置いてください。

○お願い○
- 4枚切の冷凍食パンは、マニュアルグリルで焼いてください。
- 食パンの種類（バター、糖分の多いものや特製ブレンド品）によっては焼けが強くなりますので、お好みに応じて焼き加減を調整してください。
- 火通りの悪い野菜などは、下ゆでをしておいてください。

○ご注意○
- 3cm（4枚切相当）より厚いものは焼くことができません。
- 調理プレートを取りだすときに、食材が落ちる場合がありますので、ご注意ください。プチトマトなどは、へた部を平らに切ると転がりにくくなります。
- 調理終了後、長く調理プレートの上にのせたままにしておくと余熱で裏面の焦げが強くなります。
- 食パンが厚いほど、上バーナーとの距離が近くなるため、強めに焼けます。

	焼き加減
冷凍食パン（5、6、8枚切）と副菜	強　め
食パン（4、5、6、8枚切）と副菜	標　準
食パン（4、5、6、8枚切）と副菜	弱　め

材料

食パン（4、5、6、8枚切）	1～2枚
あらびきウインナー	2本
お好みの野菜2種程度	
プチトマト（へたは取っておく）	2個
ブロッコリー（下ゆでしたもの）	適量（約20g）
アスパラガス（下ゆでしたものを5cm程度に切る）	1本
きのこ類（しめじ、エリンギ、マッシュルームなど）	適量（約20g）
なす（厚さ1cm程度で輪切りにする）	適量（2切）
ししとう（包丁目を入れておく）	適量（2～3本）

マニュアルグリルで焼く場合
- 調理プレートをグリル焼網にセットし、予熱（上火：強、下火：強）で3分。
- 上火を弱に変えて（上火：弱、下火：強）2分弱焼く。
  冷凍の食パンの場合…2分強

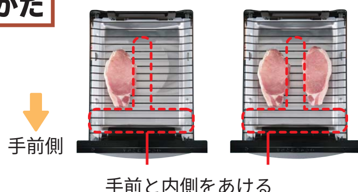
ローストポーク

準備

調理の目安：約17分～22分

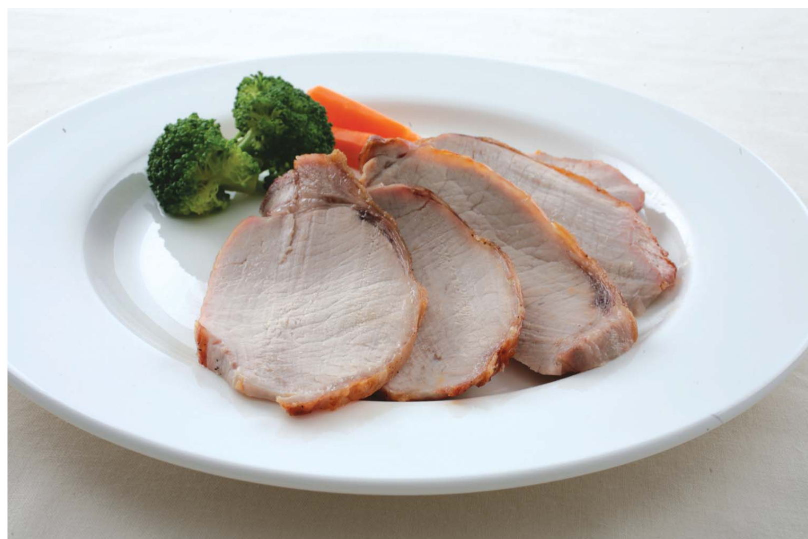
① 豚肉を冷蔵庫から出し、室温程度にしておく。
② 豚肉にしっかりと塩・コショウをし、オレガノもすり込んでおく。
お好みでニンニクをさしたり、他香辛料をもみ込んでもよいでしょう。

置きかた



- 消火後4～6分程度は余熱を利用して内部温度を上げるようにしています。消火後も終了のお知らせがあるまでグリルとびらを開けないでください。

○お願い○
- 豚バラ肉など脂身の多い部位は焼かないでください。（煙の発生が多く、また発火するおそれがあります。）
- 冷蔵庫から出してすぐの豚ロース肉の場合は、「強め」で焼いてください。
- 冷凍の場合は、十分解凍してから焼いてください。
  （解凍が不十分だと、生焼けになります。）



	焼き加減
強めに焼く	強　め
適度な焦げ目をつける	標　準
焦げ目をあまりつけずに、じっくり焼く	弱　め

材料

豚ロース肉かたまり（厚み3cm程度）	約200g
塩	適量
コショウ	適量
オレガノ	適量

※豚ロース肉は、厚みは3cm、重さ200g程度のブロックを基準にしています。（厚みが薄い場合は焼き程度が強く、厚い場合は弱めに仕上がります。）

あたためメニュー例

◇あたためキーで3種類（調理済みの、揚げもの・焼き魚・焼き鳥）のあたため調理ができます。

メニュー		置きかた	焼き加減
揚げもの	コロッケ 調理の目安：約5分～8分		強め
	から揚げ 調理の目安：約3分～6分		標準
	かき揚げ 調理の目安：約2分～4分		弱め
焼き魚	あじ姿焼きなど 調理の目安：約7分～11分		強め
	さば・鮭の切り身など 調理の目安：約5分～8分		標準
	ぶりの照り焼きなど 調理の目安：約4分～8分		弱め
焼き鳥	焼き鳥など 調理の目安：約3分～8分	※竹串は、こげたり燃えたりする場合があるため、竹串の持ち手部分を中央に寄せたり、アルミはくを巻いたりしてください。	強め （大きめ（1切10ｇ）の塩焼きなど） 標準 （小さな（1切6ｇ）の塩焼きなど） 弱め （タレ付きなど）

※使いかたおよび注意事項は、45ページ『オートメニュー（あたため）』を参照してください。

クリーンモード

天面液晶表示部

準　備

基本操作
（グリル）

グリル燃焼ランプ

グリル操作部

⚠注意

- **サイドカバーとグリル焼網の取り付け、取りはずしをするときは、グリルが冷えてから行う**
  やけどのおそれがあります。



ーグリルクリーンモード機能とはー

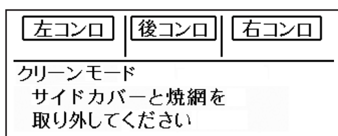
◇セルフクリーニング加工を施したグリル庫内を約8分間のガスの高温加熱でグリル庫内の気になる臭いを低減します。

◇クリーンモードは、グリル庫内の臭いが気になるときや、グリル部のお手入れをされる際にご使用ください。

※臭いを低減しますが、汚れは除去できません。また、汚れの程度により、臭いの低減効果が変わります。

1 クリーンモードに設定する

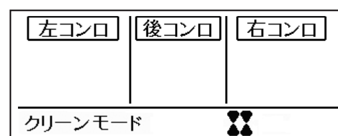




クリーンモードキーを『ピピピッ』と音がするまで押す。

・サイドカバーとグリル焼網を取りはずしてください。（69ページ）
※取りはずさなかった場合、サイドカバーの汚れが焼きついたり、グリル焼網のフッ素コートを傷める原因になります。
※サイドカバーとグリル焼網は取りはずした際に、お手入れされることをおすすめします。（69ページ）

2 点　火





グリル燃焼ランプ

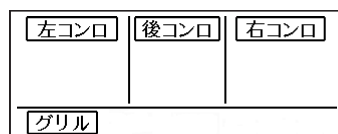


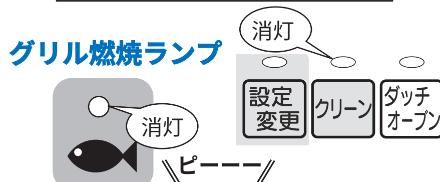
約8分間グリルを燃焼します。
※自動機能のため、グリルタイマー時間の変更はできません。





自動消火





ブザー音『ピーーー』とお知らせした後、天面液晶表示部が消灯します。

クリーンモードが終了すると
・グリルが十分冷えてから、取りはずしたグリル焼網とサイドカバーを取り付けてください。（70ページ）

クリーンモードの取り消し

「クリーンモード」設定中は とりけし キーで取り消す。
グリル点火後は、グリル操作部の 点火消火 キーを押し、消火する。

ダッチオーブンモード

ダッチオーブンは必ず専用のダッチオーブンを使用してください。

※ダッチオーブンが付属されていない機器をご購入のお客さまは別売のダッチオーブンセットをお買い求めください。（88ページ）
別売のダッチオーブンセットのお求めは、お買い上げの販売店または、もよりの弊社にお問い合わせください。

◇ダッチオーブンでできる料理の例

豚肉のロースト　ローズマリー風味



スペアリブ



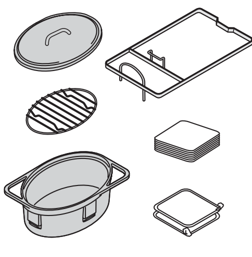
パエリア



調理物のセット

ダッチオーブン

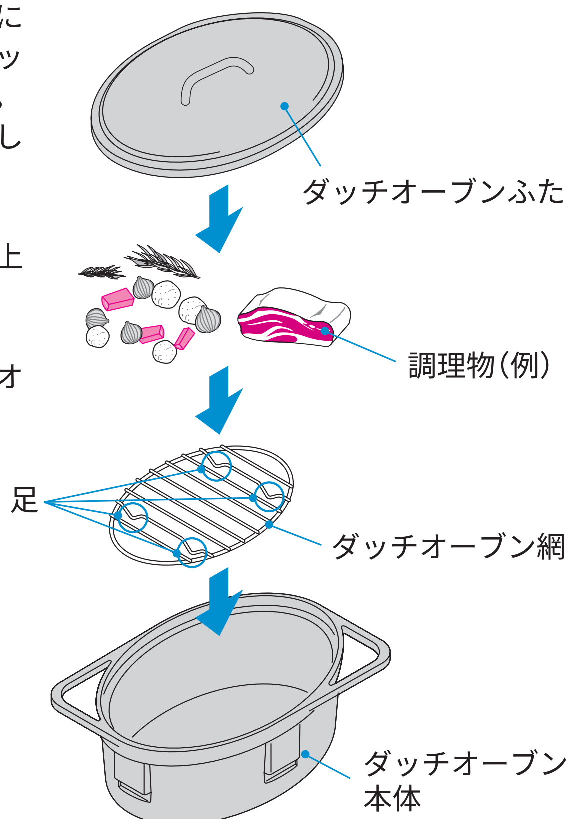
◇専用のダッチオーブンセットを別売しています
（DP0127：88ページ）



①ダッチオーブン網を図のように足が下向きになるように、ダッチオーブン本体にセットする。（料理の種類によって、セットしない場合もあります。）

②調理物をダッチオーブン網の上にのせる。

③ダッチオーブンふたをダッチオーブンにセットする。



◇ダッチオーブンはホーロー加工されているのでシーズニング（油をなじませること）は不要です。

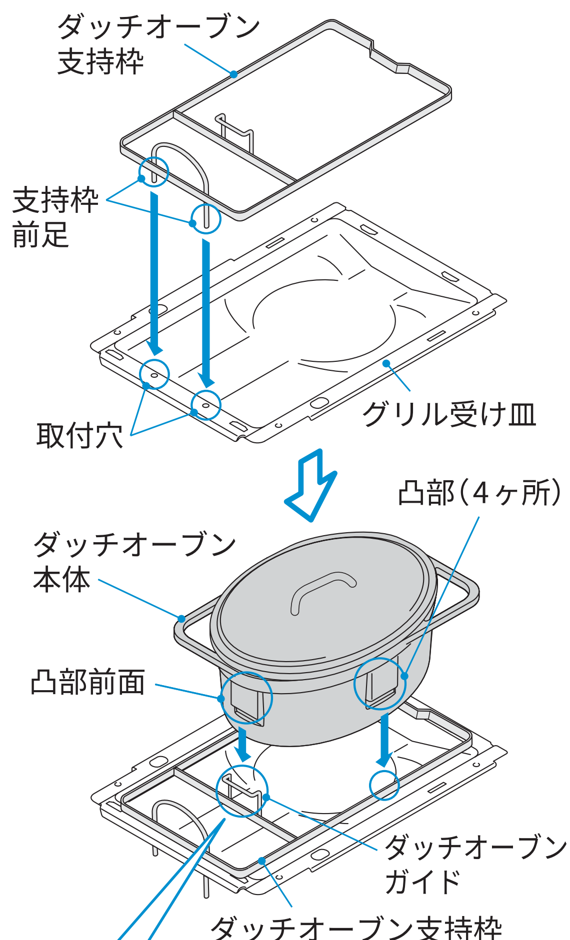
ダッチオーブン本体のセット

ダッチオーブンは必ず支持枠の上に正しくセットして使用してください。

①ダッチオーブン支持枠前足を、グリル受け皿の取付穴に差し込む。

※支持枠前足の右側は長くなっています。

②ダッチオーブン本体の凸部４ヶ所を、ダッチオーブン支持枠にのせる。



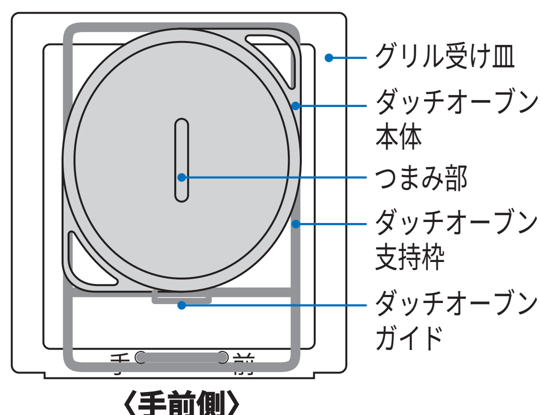
⚠注意

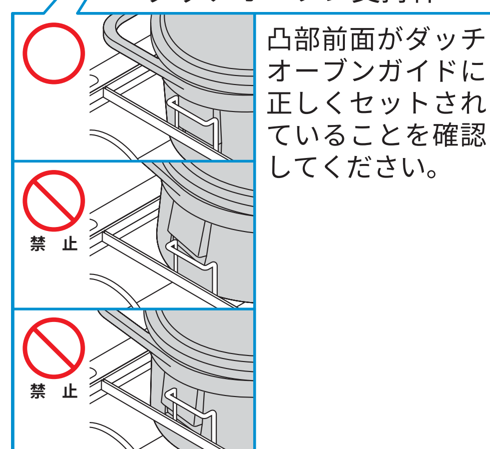
ダッチオーブン本体の凸部前面を図のようにダッチオーブンガイドにセットする

正しくセットしないと、ダッチオーブン本体が傾いたり、ダッチオーブン本体を取り出す際にダッチオーブン支持枠がはずれず、持ち上がる場合があります。

また、ダッチオーブン支持枠が途中ではずれた場合、落下し、やけどやけがのおそれまたは、床を傷つけたりするおそれがあります。

※ダッチオーブンふたのつまみ部が、図のようにまっすぐになるようにセットしてください。





凸部前面がダッチオーブンガイドに正しくセットされていることを確認してください。

※イラストはわかりやすくするために、グリルとびらをはずしたイラストになっています。

お願い

◇ダッチオーブンを使用する場合は、必ずダッチオーブン支持枠を使用してください。
（ダッチオーブンを直接グリル受け皿にのせると、グリル受け皿にキズがつきグリル受け皿のコーティング（クリアコート）がはがれる原因となります。）

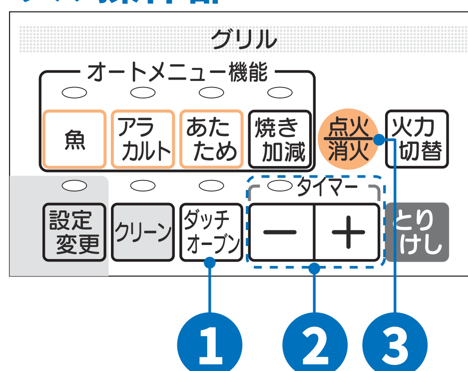
ダッチオーブンモード

ダッチオーブンは必ず専用のダッチオーブンを使用してください。

※ダッチオーブンのセット方法は60ページを参照してください。



グリル操作部



⚠注意

- **ダッチオーブンモードは必ずダッチオーブンを使用し、グリル焼網を使用した調理はしない**
  発火の原因になります。
- **ダッチオーブンでオーブンペーパーを使用する場合は、ダッチオーブンから、はみ出さないように使用する**
  オーブンペーパーが燃えて、火災の原因になります。

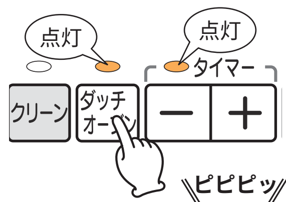


◇予熱せずに使用してください。
◇ダッチオーブン使用中は、グリルとびらを開けないでください。
◇グリル使用後や、グリル庫内の温度が高い場合は、ダッチオーブンモードを受け付けません。
　ダッチオーブン キーを押すと、天面液晶表示『グリルが熱くなっています』でお知らせします。表示が消えるまで、しばらく待ってから使用してください。



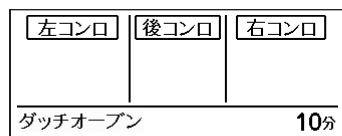
※マニュアルグリル（37ページ）は、使用できます。
◇ダッチオーブンが重いため、グリルとびらが閉まりにくい場合があります。きっちりと奥まで閉めて使用してください。

❶ ダッチオーブンに設定する



ダッチオーブンキーを『ピピピッ』と音がするまで押す。

❷ タイマーを設定する



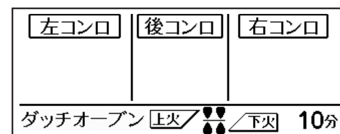
ダッチオーブン初期設定：10分



1〜30分（1分刻み）

タイマーが作動中でも、タイマーの変更は可能です。（連続使用可能時間は30分です。）

❸ 点　火





グリル燃焼ランプ

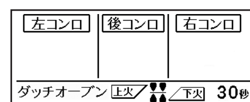
点灯

グリルが点火後、タイマーがスタートします。

火力切替は不要です。
（火力は自動的に調節します。）

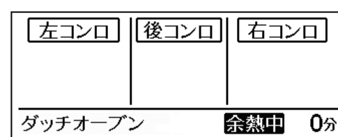
終了30秒前

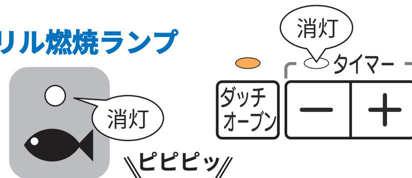
秒表示になります。



ピピピッ

自動消火（タイマー終了）





ブザー音『ピピピッ』でお知らせし、消火して、余熱モードになります。

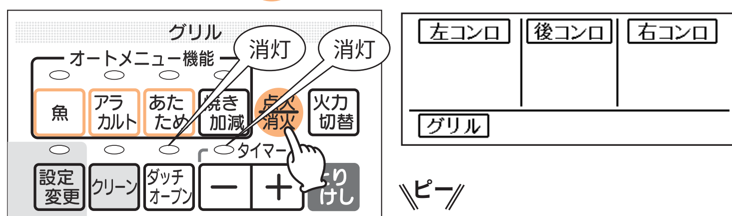
余熱モード

0〜60分（1分刻み）であがっていきます。5分毎にブザー音『ピピピッ』でお知らせします。
60分経つと、ブザー音『ピーーー』でお知らせし、天面液晶液晶表示部に『00』が点滅（約30秒間）して終了します。

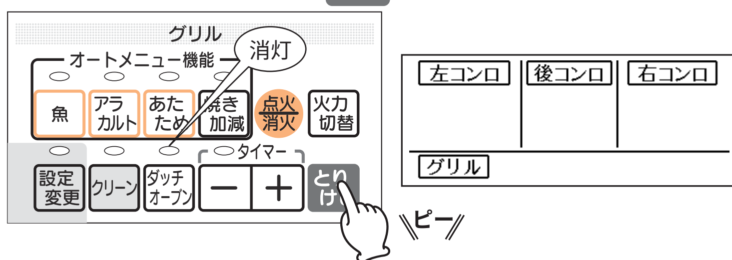


途中で消火したい場合

グリル操作部の 点火消火 を押す。



※余熱モードの場合は とりけし を押す。



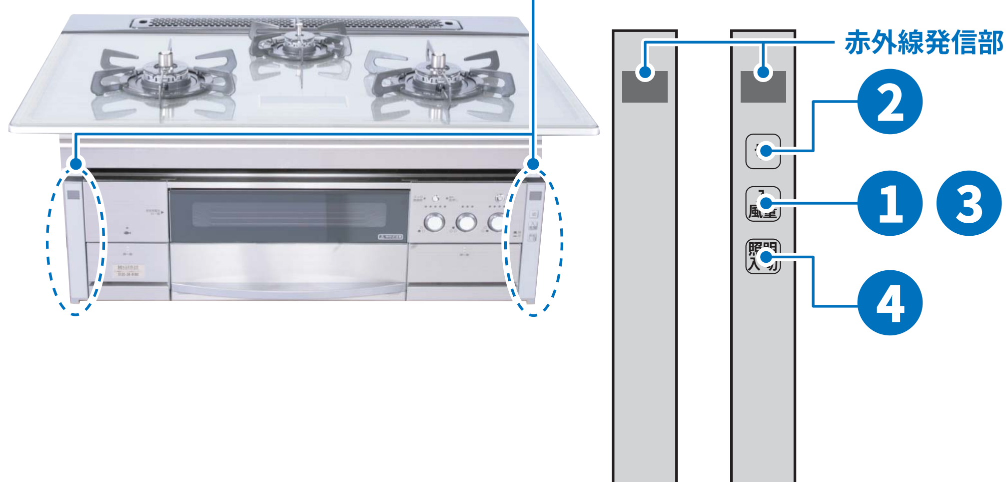
◇焼き足したい場合は

・消火後、グリル庫内の温度が高い場合は ダッチオーブン キーを押しても受け付けないので、マニュアルグリル（37ページ）上火：強、下火：強で調理してください。

レンジフードファン連動機能の使いかた

必ず専用のフード連動用リモコンを使用してください。

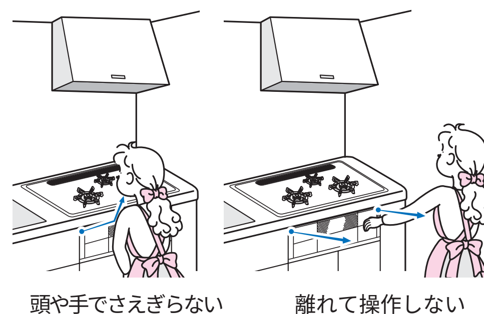
※指定以外のレンジフードファンでは連動しません。この機器には、フード連動用リモコンが付属されていません。フード連動用リモコンを別売しています。（88ページ）お問い合わせ、お求めは、お買い上げの販売店または、もよりの弊社にお問い合わせください。



ご注意

◎下記の場合は、動作しないおそれがあるので注意する。

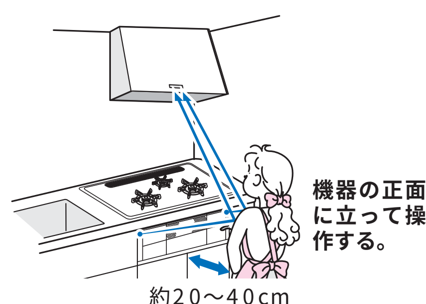
- 赤外線発信部の近くに立ちすぎている。
- 前かがみで操作し、手や顔で信号がさえぎられている。
- 機器の横に立って操作している。
- テレビ・エアコンなどのリモコンを同時に操作している。
- 機器の赤外線発信部やレンジフード側の赤外線受信部が汚れて、通信に弊害が生じている。
- 赤外線の反射しにくい服（黒い服やビロード、毛糸の服など）を着て操作している。
- レンジフードの受光部に太陽光が当たったり、受光部と照明が近すぎる。


頭や手でさえぎらない　　離れて操作しない

※機器とレンジフードファンが連動しにくい場合は、レンジフードファンのスイッチもしくは、フード連動用リモコンで操作する。

お願い

- 点火／消火はカウンターから約20～40cm離れ、機器の正面に立って操作してください。
- レンジフードファンに関する取扱注意および使いかたは、レンジフードファンの取扱説明書をよくお読みください。

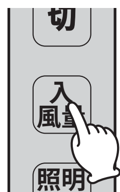


◆レンジフードファン機能とは

・機器の点火および消火操作により、機器から出される赤外線信号が、機器を操作する人に反射し、レンジフードファン側で受信し、レンジフードファンを自動的に運転/停止させるものです。

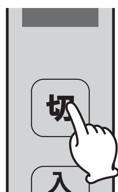
手動運転の場合

① 運 転



・“ 標準 ”または“ 弱 ”の風量で動作しますが詳細については、レンジフードファンの取扱説明書を参照してください。

② 停 止



・レンジフードファンの種類により、
・すぐ停止する。
・約3分後に停止する。
・常時換気に移行する。
場合があります。

③ 風量切替



・[入 風量]を押す毎に、風量が切り替わります。
・レンジフードファンの（風量）表示ランプを確認してください。

④ 照明 入・切

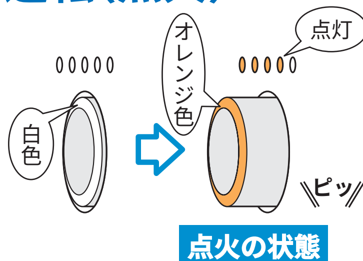


[照明 入・切]を押す毎に切り替わります。
“ 点灯 ”→“ 消灯 ”

自動（連動）運転の場合

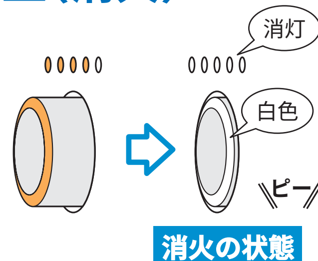
・コンロまたはグリルの点火／消火操作をすることで、自動的にレンジフードが運転します。※イラストは左右コンロの場合

① 運転（点火）



点火の状態

② 停止（消火）



消火の状態

・レンジフードが停止または、常時換気となります。

・“ 標準 ”または“ 中 ”の風量で動作しますが詳細については、レンジフードファンの取扱説明書を参照してください。なお、すでに他のコンロやグリルを使用している場合は、使用時の風量を維持します。
・必ず点火操作後（約5秒以内）にレンジフードファンが運転していることを確認してください。
・風量切り替えは、上記手動運転で行ってください。

・レンジフードファンは消火操作から約3分後に自動停止または、常時換気となります。（レンジフードのタイプにより、常時換気のない場合があります。詳細についてはレンジフードファンの取扱説明書を参照してください。）
・消火操作を行っても他のコンロやグリルなどを使用中の場合、レンジフードファンは停止しません。
※自動消火時（立消え安全装置作動、コンロ・グリルタイマー作動時など）にはレンジフードファンは自動停止しません。
機器の消火操作または、フード連動用リモコンの“ 切 ”スイッチを押してください。
機器がオートパワーオフした場合は、レンジフードファンが自動的に停止する場合があります。

停電時のご使用について

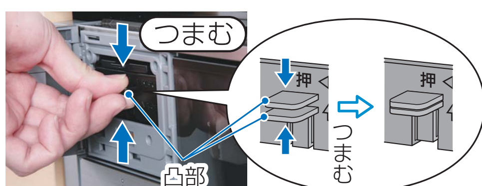
必ず機器が冷えてから行ってください！

非常用電池ケースにアルカリ乾電池（単3形1.5V：6個）をセットすると、左コンロ・後コンロのみ約4時間通常どおりご使用いただけます。
ただし、乾電池の消耗を抑えるため、お知らせリングと液晶表示部のバックライトが光らず暗くなりますが、異常ではありません。

1 左パネル上面（非常用電池ケースふた）の右側に指を引っ掛け、パネルを開ける。



2 非常用電池ケース前面にある上下の凸部をつまむ。

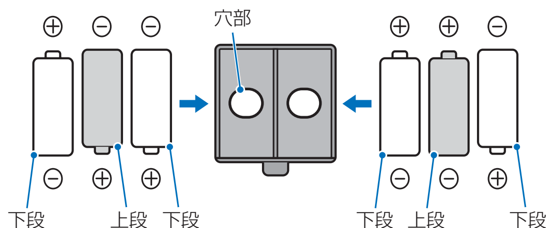


3 非常用電池ケースを引き抜く。

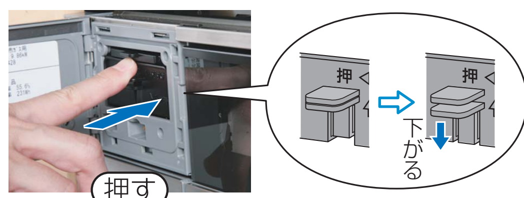
※非常用電池ケースは落下防止のため、途中で止まる仕様になっています。
非常用電池ケース上下をはさむように持ち替え、少し持ち上げて引き抜いてください。



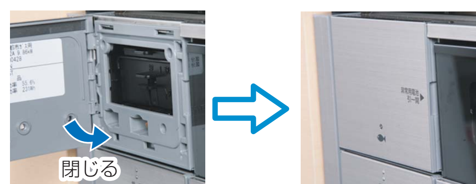
4 アルカリ乾電池（単3形：6個）の ⊕⊖ を確かめ、非常用電池ケースに組み込む。



5 非常用電池ケースを元の位置に戻す。
（カチッと音がするまで）



6 左パネル上面（非常用電池ケースふた）を元どおりに閉じ、電源ボタンを押し、電源が入るか確認する。



※パネル（非常用電池ケースふた）を開けにくい場合は、グリルとびらを引き出した状態で行ってください。

非常用電池のご使用および、停電復帰時のご使用について

ご使用後および、停電が復帰したときは、直ちに非常用電池ケースを取り出し、乾電池をはずして非常用電池ケースを元にもどしてください。（下段の乾電池は、底面穴部から指などで押し出して、はずしてください。）
乾電池をはずさなかった場合、乾電池の液漏れ・発熱の原因になります。

⚠注意

乾電池は充電・分解・過熱したり、火の中に投入しない
乾電池が破裂し、手や服などを汚すだけでなく、目などに入ると大変危険です。



お願い

◇非常用電池ケースふたは約90°まで開きます。それ以上は無理に開かないでください。ふたが破損する原因になります。
◇乾電池の挿入方向を間違えないようにしてください。また、新しい乾電池と古い乾電池または、種類の違う乾電池を混ぜて使用しないでください。
◇乾電池は必ず6個とも同種類の新品のアルカリ乾電池を使用してください。マンガン乾電池を使用すると寿命が短くなります。
◇電池ケースに水や異物が入った場合、ふき取ってきれいにしてください。電池機能不良の原因となります。

お手入れ　その前に！

⚠注意

お手入れは、機器のガス栓を閉じ、機器が冷えてから手袋をはめて行う
とくにグリル排気口の中側、グリル庫内をお手入れするときは、十分注意する
やけどや機器の角などでけがをする原因になります。



お手入れ後は、機器およびグリル庫内にふきん・紙類などを置き忘れていないか必ず確認する
バーナーキャップ水洗い後は、よく水気を切る
水分が残ったまま取り付けると、点火不良や不完全燃焼になります。

ごとくやバーナーキャップを正しく取り付ける
正しく取り付けないと、点火しなかったり炎が不均一になり、異常燃焼や部品が焼損、変形するおそれがあります。

お手入れ道具・洗剤について

○	スポンジたわし / やわらかい布 / やわらかい歯ブラシ / 台所用中性洗剤 / トッププレートのみ：クリームクレンザー ※トッププレート以外には使用しないでください。 / C3WG7PWA○○STS(STSD)のステンレス製ごとく・バーナーキャップカバーのみ：ステンレス用クリーナー LP 0127A（88ページ） ※ステンレス製のごとく・バーナーキャップカバー以外には使用しないでください。	
×	ナイロンたわし / 亀の子たわし / 金属たわし / スポンジたわし裏面 / クレンザー / ミガキ粉 / 硬い歯ブラシ	◇キズの原因となるもの ※部品・グリルとびらガラス・ホーロー・フッ素コート・クリアコートや塗装の表面にキズがつき、はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。
×	酸性洗剤・アルカリ性洗剤・漂白剤 / シンナー・ベンジン・アルコール	◇部品・ホーロー・フッ素コート・クリアコートや塗装の表面が変質し、はがれ・変色・さび・樹脂部品の割れの原因になるもの
×	歯みがき粉 / 弱酸性洗剤・弱アルカリ性洗剤・クリームクレンザー	◇樹脂部品の割れ・表面の変質・キズ、変色・さびの原因になるもの
直接かけて使ってはいけないもの	スプレー式洗剤	・機器内部に洗剤が入ると故障の原因になります。必ずやわらかい布やスポンジたわしなどに含ませてから使用してください。

お願い

◇ご使用の都度、お手入れしてください。汚れたままにしますと汚れがこびりつき、落ちにくくなります。
　煮こぼれをした場合は、その都度お手入れをしてください。
　煮こぼれしたまま放置するとお手入れする部品が固着し、はずれにくくなったり、故障の原因になります。
　とくに砂糖などを含んだ濃い汁は、すぐにふき取ってください。焼きついて掃除が困難になります。
◇バーナーキャップ・ごとく・グリル排気口カバー・グリル部品（グリルとびら、グリル焼網、グリル受け皿、サイドカバー）ははずせます。それ以外の部品は、絶対に取りはずさないでください。

◇C3WG7PWA○○STS(STSD)のごとくおよびバーナーキャップカバーの材質として、ステンレスを採用しています。
◇ステンレスは、その美しさに加えて錆や腐食に対し優れた特性を備えていますが、反面、炎で熱せられると変色し、色調が変化する特性も持っています。
◇コンロをご使用になると、ごとく、バーナーキャップカバーとも変色しますが、これは異常ではありません。
◇この変色は専用のステンレス用クリーナーでお手入れいただくことにより、きれいにすることができます。（ただし、高温となるごとくの先端部分などは変色が残ります。また、コンロをご使用になると再度変色します。）

トッププレート

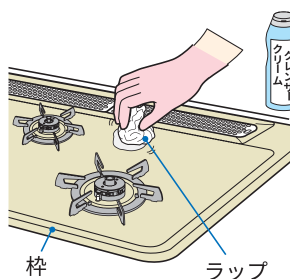


◇台所用中性洗剤や、水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取った後、洗剤や水分が残らないように、乾いた布で再度ふいてください。



取れにくい汚れ

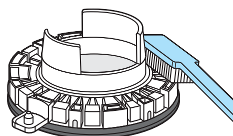
◇メラニン樹脂系のスポンジを使用したり、丸めたラップにクリームクレンザー(表面印刷がうすくなるため、常用はしないでください)をつけてこすり、ふき取ってください。

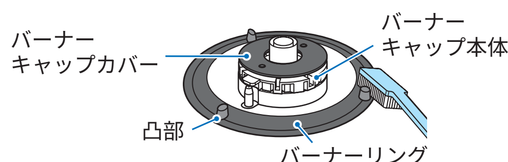


※バーナーリング・バーナー本体にクリームクレンザーがかかると、塗装のはがれ、色が薄くなる、光沢がなくなるなどの原因となります。

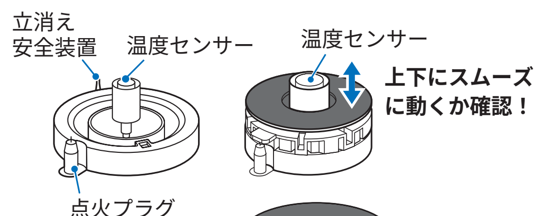
バーナー部

◇バーナーキャップやバーナーリングは、台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、洗剤や水分が残らないように、乾いた布で再度ふいてください。
ただし、C3WG7PWA○○STS(STSD)のバーナーキャップカバーが変色した場合のお手入れは専用のステンレス用クリーナー(88ページ)を使用してください。(ステンレス用クリーナーでのお手入れのしかたは、68ページ(ごとく)を参照してください。)
※凸部の角などは、歯ブラシなどでお手入れしてください。



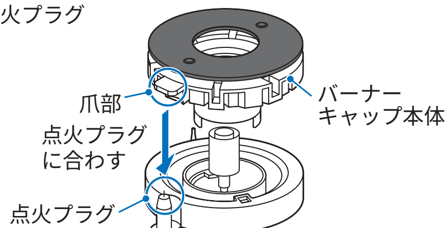


◇点火プラグ・立消え安全装置・温度センサーは、煮こぼれなどの汚れを乾いた布でふき取ってください。(洗剤などは使用しないでください。)
◇点火プラグ・立消え安全装置・温度センサーにキズや衝撃をあたえないようにしてください。
※センサーは軽い力で、上下にスムーズに動くか確認してください。



取り付けかた

◇バーナーキャップ本体の爪部が、点火プラグの真上にくるように合わせ、取り付けてください。
(点火プラグに衝撃をあたえないようにしてください。)
※傾いたり、浮いたりしていないかを確認してください。



お手入れは、機器のガス栓を閉じ、機器が冷えてから手袋をはめて行ってください！
洗剤を使用した後は、洗剤が残らないようにしてください。



グリル排気口カバー

◇台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、乾いた布で水気をふき取ってください。



取れにくい汚れ

◇台所用中性洗剤で丸洗いした後、乾いた布で十分水気をふき取ってください。

取り付けかた

◇グリル排気口カバーをグリル排気口の枠に合わして取り付けてください。

※傾きがないことを確認してください。

ごとく

◇台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、乾いた布で水気をふき取ってください。

※C3WG7PWA○○STS(STSD)のステンレスごとくが変色した場合のお手入れは、専用のステンレス用クリーナー(88ページ)をやわらかい布やスポンジ、丸めたラップに含ませてこすり、ふき取ってください。（バーナーキャップカバーも同様にしてください。また、ステンレス用クリーナーがバーナーキャップ本体に付いた場合は、すぐに水洗いしてください。そのままにしますとバーナーキャップ本体の腐食や炎孔づまりの原因になります。）

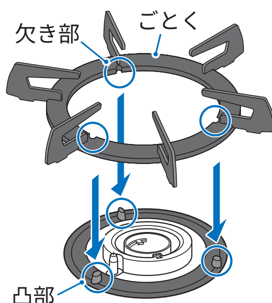
取れにくい汚れ

◇台所用中性洗剤で丸洗いした後、乾いた布で十分水気をふき取ってください。

取り付けかた

◇ごとくの下部にある欠き部に、バーナーリングの凸部(3ヶ所)を合わせて取り付けてください。

※傾きがないことを確認してください。



機器表面・操作部

◇乾いた布でよくふいてください。



取れにくい汚れ

◇台所用中性洗剤を含ませた布でふき取った後、洗剤や水分が残らないように、乾いた布で再度ふいてください。

※グリルとびら取っ手には、特殊塗装を施していますが、万一表面の塗装がはがれても使用上問題はありません。

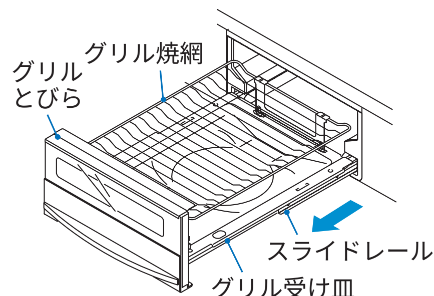
グリル部のお手入れ

グリル焼網・グリル受け皿・グリルとびら・サイドカバーの取りはずし

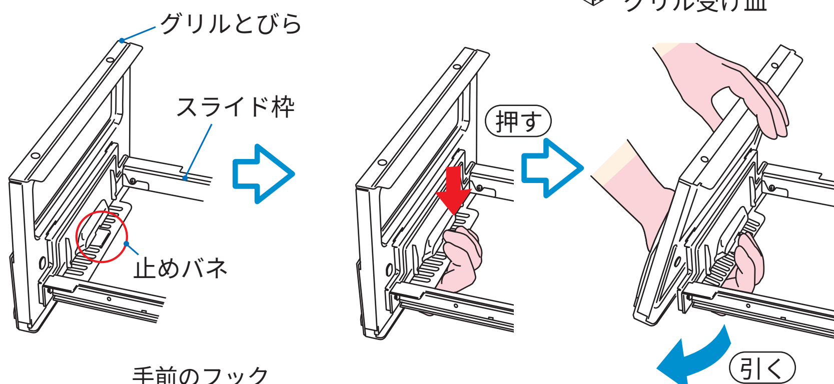
スライドレールは取りはずせません。

◆グリル焼網・グリル受け皿の取りはずしかた
- グリルとびらを水平にゆっくりと手前に止まるまで引き出す
- グリル焼網・グリル受け皿を持ち上げて取りはずす。

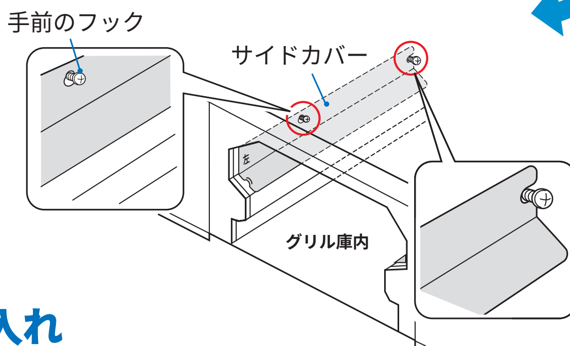
※グリル使用直後はグリルとびらやグリル受け皿、グリル焼網、スライドレールが熱くなっていますので注意してください。
※グリル受け皿にたまった魚の脂などをこぼさないよう注意してください。



◆グリルとびらの取りはずしかた
- スライド枠とグリルとびらを固定している止めバネを押し下げ、もう片方の手を添えながら、手前に引く。
  ※グリル焼網をセットした状態では、グリルとびらは正しく取りはずすことができません。



◆サイドカバーの取りはずし
- 手前のフックからサイドカバーを取りはずす。
  ※図は、サイドカバー(左)の場合です。サイドカバー(右)も同様に取りはずしてください。



グリル部・ダッチオーブンのお手入れ

◆グリル受け皿・グリル焼網・グリルとびら・サイドカバー
- 台所用中性洗剤や、水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取った後、洗剤や水分が残らないように、乾いた布で再度ふいてください。

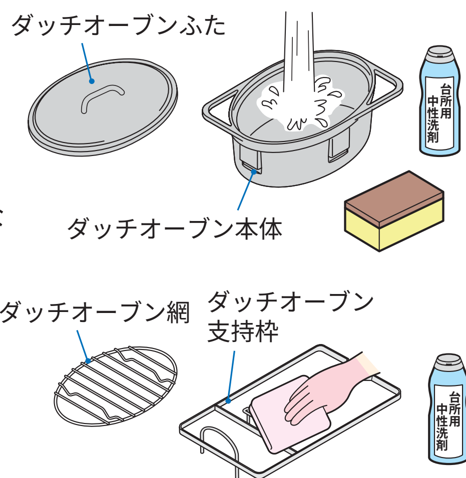
※汚れたまま放置したり、使用するとシミやフッ素コート(グリル焼網)やクリアコート(グリル受け皿)のはく離の原因となります。

◆調理プレート
- 付属のクッキングブックをご覧ください。

◆ダッチオーブンふた・ダッチオーブン本体
- ダッチオーブンが十分冷えてから、お手入れを行ってください。
- 台所用中性洗剤を含ませたスポンジで丸洗いしてください。その後、乾いた布で十分に水気をふき取ってください。

※金属たわしは、細かなキズが付き汚れがこびりつきやすくなるので、使わないでください。

◆ダッチオーブン網・ダッチオーブン支持枠
- 台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、乾いた布で水気をふき取ってください。

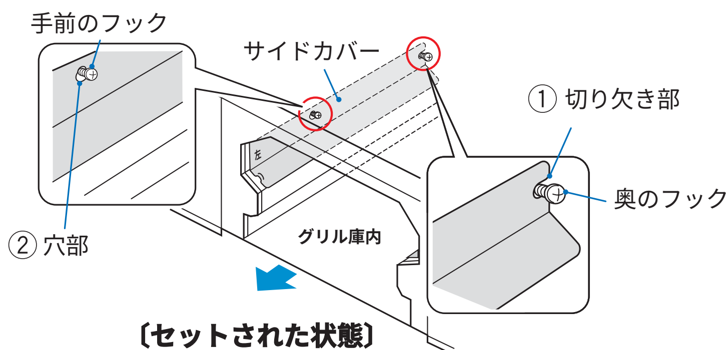


汚れが落ちにくいときは、スポンジやナイロンたわしに台所用中性洗剤をつけて洗った後、乾いた布で十分水気をふき取ってください。

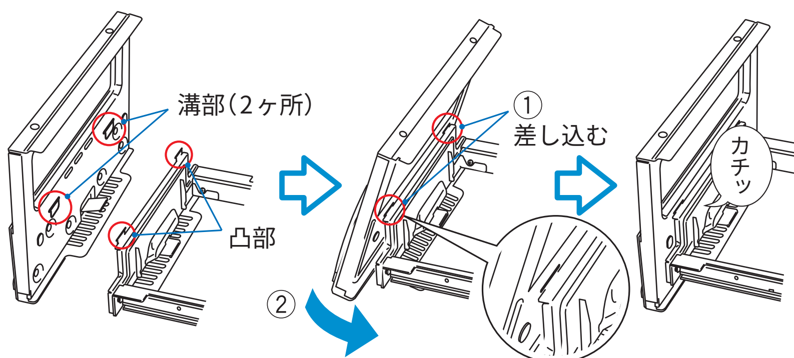
お手入れは、機器のガス栓を閉じ、機器が冷えてから手袋をはめて行ってください！
洗剤を使用した後は、洗剤が残らないようにしてください。

サイドカバー・グリル受け皿・グリル焼網の取り付け

◆サイドカバーの取り付けかた
①奥のフックに、切り欠き部を差し込む。
②手前のフックに穴部を引っかける。
※サイドカバーは、(左)(右)がありますので、注意してください。
指かかりのある手前側に左右と表示しています。
※図は、サイドカバー(左)の場合です。サイドカバー(右)も同様に取りはずしてください。

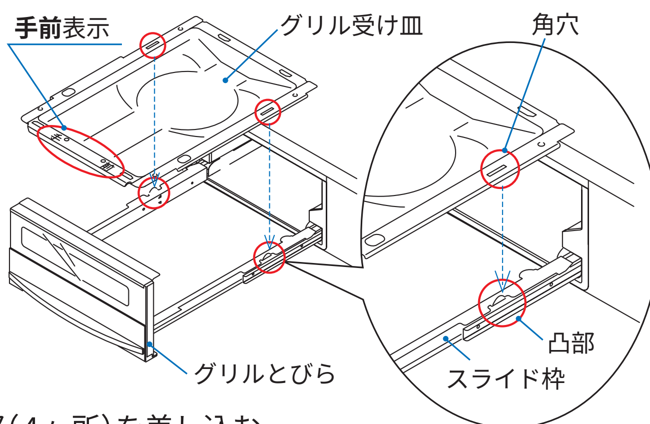


◆グリルとびらの取り付けかた
①グリルとびらの溝部(2ヶ所)に、スライド枠の凸部を差し込む。
②左右2ケ所が確実に差し込まれていることを確認し、とびらの下部を『カチッ』と音がするまで押す。
※グリル焼網をセットした状態では、グリルとびらは正しくセットできません。

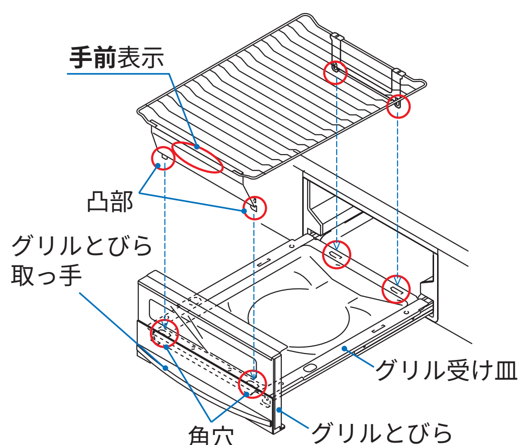


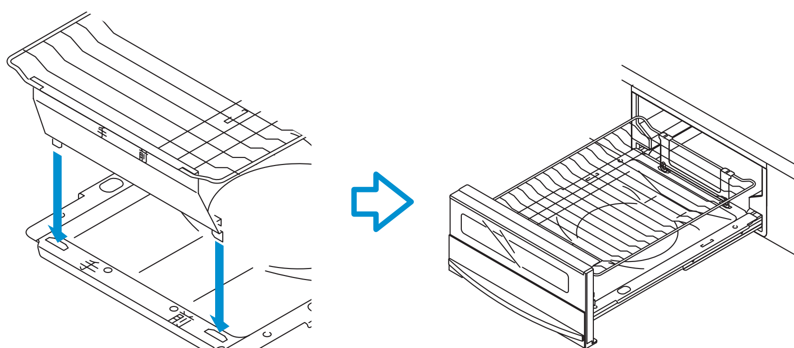
◆グリル受け皿の取り付けかた
・スライド枠の凸部(左右)にグリル受け皿の角穴が入るように置く。
※**手前**と表示している方をグリルとびら側にしてください。

グリルとびらが閉まりにくい場合は、グリル受け皿が正しくセットされていません。再度きっちりとセットしてください。



◆グリル焼網の取り付けかた
・グリル受け皿の角穴にグリル焼網の凸部(4ヶ所)を差し込む。
※**手前**と表示している方をグリルとびら側にしてください。

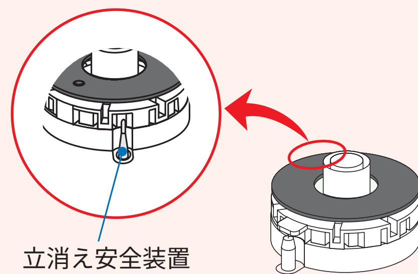




安全機能・温度センサー

安全機能について

コンロ使用中に自動消火した場合は、必ず点火／消火ボタンを「消火の状態」にしてください。

立消え安全装置（コンロ／グリル）	**◇風や煮こぼれで火が消えた場合、自動的にガスを止めます。** （完全にガスが止まるまで数秒かかります。） ※再度点火するときは、窓や戸を開けて換気をし、ガスのにおいが完全になくなってから点火してください。 ・立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついたときは、きれいにふき取ってください。また、立消え安全装置に硬いものをぶつけないでください。（点火不良の原因になります。） 
消し忘れ消火機能（コンロ／グリル）	**〈コンロ〉** **◇点火後、約120分（高温で変化のない場合、約30分）経過すると自動的にガスを止め、消火します。** ※センサー解除モード使用時約60分（高温で変化のない場合、約30分）で消火します。 ※消し忘れ消火機能の設定時間は変更することができます。（79ページ） **〈グリル〉** **◇点火後、約18分経過すると自動的にガスを止め、消火します。** **◇ダッチオーブンモード使用時は約30分経過すると自動的にガスを止め、消火します。**
感震停止機能（コンロ／グリル）	**◇機器本体が約震度4以上を検知すると、自動的にガスを止め、消火します。** ・感震停止機能のON（有効）/OFF（解除）の選択をすることができます。（79ページ） **《感震停止機能が作動した場合》** ・コンロの点火／消火ボタンを「消火の状態」にしてください。 ・電源ボタンを押して電源を切ってください。 ・再使用するときは周囲の安全を確認してから、電源を入れて、再使用してください。
天ぷら油過熱防止（コンロ）	**◇油温が約250℃になると強火⇔弱火をくり返し、約30分後に自動消火します。それ以上に温度が高くなると、自動的にガスを止め、消火します。** ※鍋の種類や油の量によって自動消火時の油の温度は異なります。 **⚠警告** **センサー解除モードを使用するときは、揚げものなどの油調理はしない** センサー解除モードは天ぷら油過熱防止の消火温度が高くなっていますので、調理油が過熱され火災の原因になります。  **⚠注意** **天ぷら油過熱防止がはたらいたときは、鍋や油の温度が相当高くなっているため注意する** やけどやけがの原因になります。 

焦げつき自動消火
（コンロ）

◇焦げつきや空だきの場合、自動的にガスを止め、消火します。

・焦げつきの程度は、鍋の材質・火力・調理物によって異なります。

※弱火から強火に切り替えたときにセンサーがはたらいて自動消火することがあります。再度点火すると正常に作動します。

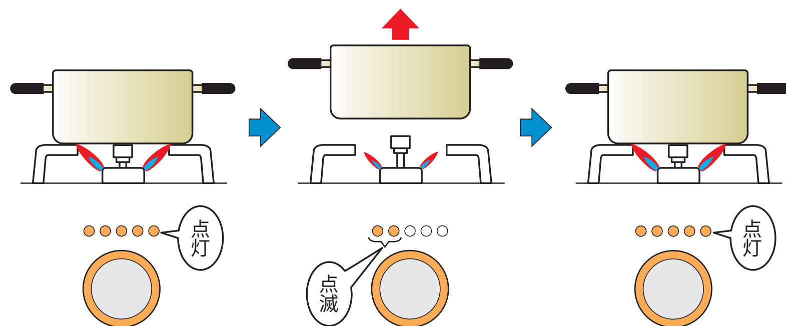
※センサー解除モードに設定している間は、この機能ははたらきません。

鍋なし検知
（コンロ）

◇鍋を置かなかったり、調理途中に鍋を上げたりした場合は、鍋なし検知がはたらきます。

点 火 前　・鍋を置かなかった場合は、点火しません。

調理途中　・鍋を上げると、火力2に変わります。（弱火および火力2のときは変わりません。）
・鍋を元に戻すと火力も元に戻ります。



⚠注意

調理途中、鍋を上げたあとに鍋を戻すと、火力も元に戻ります

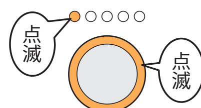
バーナー付近には顔や手を近づけないでください。

やけどの原因になります。



《点火後に鍋を上げるなどした状態が約1分間続くと》

◇自動消火し、ブザー音『ピーピーピー』と火力表示ランプ（左端）の点滅および、お知らせリングの点滅でお知らせします。



※センサー解除モードに設定している間は、この機能ははたらきません。

グリル過熱防止センサー
（グリル）

◇グリル庫内やグリル受け皿の温度が異常に高い場合、安全のため弱火にしたり、ガスを止め、自動消火します。

⚠注意

グリル過熱防止センサーがはたらいたときは、グリル受け皿やグリルとびらガラスの温度が相当高くなっているため注意する

やけどやけがの原因になります。



Q&A（よくある質問）

Q（質問）	A（回答）	参照ページ
電源が入りにくい。（または入らない）	・お手入れなどで誤って電源ボタンにふれても電源が入らないようにしています。 他のボタンより長く（0.3秒）押してください。	―
使用中、消火後に音がする。 ・「ポン」と音がする ・「カチッ」と音がする ・キシミ音がする ・「シャー」と音がする ・点火初期に「ポッポッ」と音がする。	・コンロバーナー使用後に「ポン」という火の消えた音のときの音です。異常ではありません。 ・点火後や消火後にキシミ音がでますが、加熱や冷却されるときに、金属が膨張収縮して起こる音で、異常ではありません。 ・火力を切り替える動作音です。 異常ではありません。 ・機器内を冷却するためのファンの音です。 異常ではありません。 ・コンロバーナー使用中「シャー」と音がでますが、燃焼するガスの通過音で、異常ではありません。 ・機器が冷えている状態で点火するとしばらく「ポッポッ」と音のする場合がありますが、異常ではありません。 機器が温まると音はなくなります。	―
点火すると他のバーナーもスパーク（パチパチ）する。	・１ヶ所の点火操作ですべてのバーナーがスパークします。異常ではありません。	―
点火／消火ボタン（コンロ）点火／消火キー（グリル）から手を放してもスパークする。	・点火／消火ボタンまたは点火／消火キーから手を放してもスパークが続きます。（最長約10秒） 異常ではありません。	―
コンロ使用時に… ・調理中に消火する ・油が高温になっていても自動消火しない ・点火してもすぐ消える ・火力が変わる ・なべ底がひどく焦げついて消火した ・揚げものがうまくできない ・弱火になって1分後に消火する	・鍋を置いていますか？ 鍋を置いていないと点火しません。	22・72
	・鍋の形状や材質が適していますか？	21
	・鍋底が温度センサーと密着していますか？ ・鍋底や温度センサーが汚れていませんか？	8・11
	・油の量はあってますか？ 鍋の形状や材質、油の量によっては油の温度が設定温度より高めになったり低めになったりする場合があります。 設定温度を加減してお使いください。	21・27 28
	鍋の温度が高温になると、過熱防止のため自動的に火力を切り替えます。 弱火⇔強火を繰り返し、この状態が約30分続くと自動消火します。	71
	・弱火になると支障のあるときは、センサー解除ボタンを押すと、高温での調理ができます。	24
	・フライパンや鍋をふったり、浮かせて調理していませんか？ フライパンや鍋を持ち上げると、弱火になります。弱火になると支障のあるときは、センサー解除ボタンを押すと、調理できます。	24・72

Q（質問）	A（回答）	参照ページ
コンロ使用時に… ・調理中に消火する ・油が高温になっていても自動消火しない ・点火してもすぐ消える ・火力が変わる ・なべ底がひどく焦げついて消火した ・揚げものがうまくできない ・弱火になって1分後に消火する	・長時間使っていませんか？ 点火後コンロを約１２０分で自動消火し、消し忘れを防ぎます。	７１
	・冷凍食品や冷凍した鍋をそのまま調理していませんか？ 解凍してから調理してください。	ー
	・カレーやシチューなどとろみのある料理を強火で再加熱していませんか？ 水を加え弱火で様子を見ながらかきまぜて調理してください。	１５・２３
	・カラメル、みその加熱など水分のほとんどない料理や中火で調理していませんか？ 焦げつきがひどくなる場合があります。	ー
	・温度センサーが高温になっていませんか？ 安全装置がはたらいて消火した場合、温度センサーの温度が下がるまで点火してもすぐ消火します。	７１
	・機器下方のキャビネットとびらを早く開閉していませんか？ また、グリルとびらを早く開閉していませんか？ 早く開閉すると消火することがあります。 ゆっくり開閉してください。	１９
湯わかしモード使用しても ・お湯がぬるい ・お知らせが遅い ・ふきこぼれる	・鍋底が温度センサーと密着していますか？ ・湯わかしに適した鍋を使用していますか？	８・１１
	・水の量は適切ですか？ 水量５００mL～２０００mLが適切です。 ・加熱中に鍋を動かしたり、水をかき混ぜたりしていませんか？	２１・２９
	・一度わかしたお湯（７０℃以上）を再び湯わかしモードでわかしていませんか？ １００℃より低めで沸とうしたと判断する場合があります。 ・火力を弱火にしていませんか？ 火力を弱火で使用しますと、お湯がわく前に保温になったり、消火したりします。	２９
上手に炊飯ができない ・ふきこぼれる ・ご飯がかたい ・ご飯がやわらかい ・ご飯が焦げる	・炊飯に適した鍋を使用していますか？	２１・３２
	・鍋底が温度センサーと密着していますか？	８・１１
	・米の量、水の量は正しく計ってますか？ ・よく洗米していますか？ 洗米してすぐ炊飯するとご飯がかためになります。 ・炊飯途中にふたを開けませんでしたか？ ・炊き上がった後、１０～１５分程度むらしていますか？ ・むらした後、ごはんをかき混ぜていますか？ ・炊きこみご飯ではありませんか？ 白米にくらべ焦げやすくなります。 ・銘柄や産地、保存期間により炊きあがりのかたさや粘り、食味が変わります。 ・無洗米を使っていませんか？ 1～2度洗米し、3%ぐらい多めに水をいれて、必ず浸しおきをして炊飯してください。	３１・３２ ３３・３４

Q&A（よくある質問）

Q（質問）	A（回答）	参照ページ
コンロまたはグリル使用中消火する	・コンロ調理タイマー、またはグリル調理タイマーが終了していませんか？ 再度点火してください。	26・38
	・グリル庫内が高温になっていませんか？ 庫内が冷めるまで約3分程度待ってから使用してください。	38・72
	・アラカルトメニュー使用時は、選択メニューによっては、加熱途中から上火バーナーが消火することがありますが、異常ではありません。	―
グリル使用時 ・焼けすぎる ・焼け足りない ・焼きムラ ・煙が出る ・オートメニューを受け付けない ・タイマーがセットできない ・火力が変わる ・火力変わらない	・完全に解凍していますか？	19・36
	・みそや粕は取ってから焼いていますか？	36・42
	・焼き加減の設定、魚などの調理物の置きかたは合っていますか？	36・42 43
	・庫内温度が高くなっていませんか？ 庫内温度が高すぎると、オートメニュー機能は受け付けません。（マニュアルグリルは受け付けますが、過熱防止センサーがはたらき、設定したタイマー時間より短い時間で消火することがあります。	39・43 45
	・グリルとびらは確実にしまっていますか？	―
	・脂の多い魚などを焼くと煙が多く出るため、排気口以外からも煙が出る場合があります。	38
	・クリーンモード機能を使用していませんか？ クリーンモード機能をご使用の際、グリル庫内の汚れなどにより、煙が出る場合がありますが、異常ではありません。	―
	・初めてグリルを使うときグリルや排気口以外から煙や臭いがでます。グリルには加工油を使っておりその油を焼き切るためで、異常ではありません。	35
	・食材にあった火力調節をしてください。	38・39
	・オートメニュー機能やクリーンモード、およびダッチオーブンモードを使用時は、自動加熱運転を行うため、火力を自動的に切り替えますが、異常ではありません。	―
	・ダッチオーブンモード使用時は、点火してから火力切替の操作を行っても操作は受け付けますが、最長約8分間は火力は切り替わりません。	―
コンロやグリルの操作でレンジフードファンが連動しない（赤外線反射式） ※対応しているレンジフードとの組み合わせが必要です	・コンロ部の赤外線発信部または、レンジフードファンの受信部が汚れていませんか？ ・赤外線発信部からの信号がさえぎられていませんか？	63
コンロやグリルを停止してもレンジフードファンが停止しない ※対応しているレンジフードとの組み合わせが必要です	・レンジフードファンが常時換気設定の場合やレンジフードファンのタイマーが作動中は停止しません。 すぐに停止したい場合はレンジフードファン側の停止用ボタンを押してください。	―

故障かな？と思ったら

こんなときは	調べるところ	参照ページ
点火しない ・点火しにくい ・スパークしない ・点火してもすぐ消える	機器のガス栓を全開してますか？	22・35
	LPガスがなくなりかけていませんか？ （LPガスをご使用の場合）	―
	ガス配管に空気が残っていませんか？ （長期間使用していなかったり、朝一番など）点火操作を繰り返してください。	―
	電源は入っていますか？ 停電時は乾電池で使用できます。 （ただし、右コンロとグリルは使用できません。）	22・35 65
	バーナーの炎口がつまっていませんか？ 電極（点火プラグ）、立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	―
	バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか？	67
	アルミはく製しる受けを使用していませんか？ 使用しないでください。	12
	鍋を置いていますか？ 鍋を置いていないと点火しません。	22・72
	ロックを解除していますか？	22
	グリルはコンロにくらべて点火に時間がかかります。	―
	連続で96時間、鍋を置いたままにしていませんか？ 安全のため、鍋なし検知センサーチェックを行っており、使用できなくなるようにしています。一旦鍋などを上げて、再度点火してください。	―
炎の状態がおかしい ・炎が安定しない ・炎が黄色い、赤い ・異常音をたてて燃える、消える ・炎が均一でない ・使用中炎が消える ・鍋にすすがつく	バーナー炎口がつまっていませんか？ 電極（点火プラグ）、立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	67
	バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか？	17・67
	アルミはく製しる受けを使用していませんか？ 使用しないでください。	12
	風が吹き込んでいませんか？ 扇風機や冷暖房機器の風が当たっていませんか？	14・19
	弱火の状態で機器下のキャビネットを開閉していませんか？ また、グリルとびらを早く開閉してしていませんか？	19
	加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムが燃えて炎が赤くなることがありますが、異常ではありません。	―
	グリル使用時にコンロを使用すると焼物の塩分（ナトリウム）やカルシウムが燃えて、炎が赤くなりますが、異常ではありません。	―
	換気をしていますか？	14
	火力調節時に一瞬炎が黄色くなったり大きくなる場合がありますが、異常ではありません。	―
すぐに消火しない	バーナー内部に残ったガスが燃焼しているためです。 異常ではありません。	―
強火になったとき一瞬炎が大きくなる	バーナー内のガスが一度に出されるためです。 異常ではありません。	―
使用中に魚などの脂の「パチパチ・ジュージュー」とはねる音がする	魚などに含まれている水分が油と接触して蒸発する音です。 異常ではありません。	―

故障かな？と思ったら

こんなときは	調べるところ	参照ページ
部品が変色する ・表面が変色する ・ごとくが変色する ・バーナーキャップカバーが変色する	酸性やアルカリ性洗剤を使用していませんか？	66
	ごとく先端は、炎が当たり白くざらざらになります。 異常ではありません。	―
	※C3WG7PWA○○STS（STSD）のごとく・バーナーキャップカバーには、ステンレス用クリーナーを使用してください。	67・68
電源を切った後も冷却ファンが止まらない	機器保護のため冷却します。 安全な温度になると停止します。	―
	ビルトインオーブン使用時など、コンロ本体が熱くなったときも冷却ファンが作動することがあります。	―

次の表示が出たら



	お知らせ表示	原　因	処　置
コンロ	火力表示ランプ(点滅)・お知らせリング(点滅) ＋ 天面液晶表示(点滅) 00	タイマー設定時間が終了したとき	点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻してください。続けてお使いになるときは、十分換気をしてから、再度点火してください。
	＋ 00	コンロ消し忘れ消火機能が作動したとき	
	＋ 02	焦げつきや異常高温になったとき	
	＋ 11	バーナー不着火(点火に失敗したとき)	
	＋ 12	バーナー途中消火（煮こぼれや風などで消火したとき）	
		鍋なし検知が作動したとき	鍋などをのせて再度点火してください。
	＋ 23	センサーチェックが作動したとき	鍋などを一旦上げてください。続けてお使いになるときは、再度鍋をのせて点火してください。鍋を上げた状態にしても、天面燃焼ランプと火力表示ランプの全ての点滅が継続した場合は、点検が必要です。お買い上げの販売店または、もよりの弊社に連絡してください。
	お知らせリング(オレンジ色点滅)と同様に天面燃焼ランプも点滅します。		
グリル	ランプ表示(点滅) ＋ 天面液晶表示(点滅) 02	グリル過熱防止センサーが作動したとき（空焼きした場合や、焼きすぎた場合）	続けてお使いになるときは、しばらく(約3分程度)待って、十分換気をしてから、再度点火してください。
	＋ 11	バーナー不着火(点火に失敗したとき)	
	＋ 12	バーナー途中消火	
	00	タイマー設定時間が終了したとき	
	天面燃焼ランプも点滅します。		
その他	上記の処置で直らないときや、次の表示が出たとき	20 22 24 30 31 32 33 40 51 62 66 70 71 72 73 76	点検が必要です。コンロは、点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻し、電源ボタンを「切」とし、お買い上げの販売店または、もよりの弊社に連絡してください。

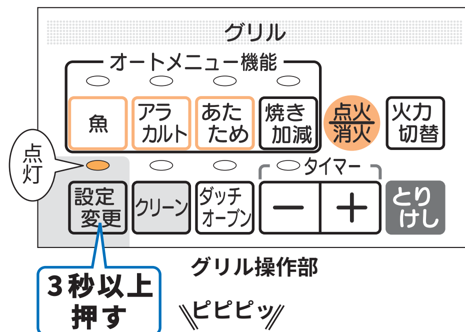
◇安全装置などがはたらいて自動消火した場合は、必ず点火／消火ボタンを戻してください。

安全・便利機能の使いかた

カスタマイズ機能

以下の機能を設定変更することができます。
- **音　声**：工場出荷時（初期設定）は、「親切」に設定されています。
- **音　量**：工場出荷時（初期設定）は「中」に設定されています。
- **オートパワーオフ機能**：工場出荷時（初期設定）は「3分」に設定されています。
- **消し忘れ消火機能**：工場出荷時（初期設定）は「120分」に設定されています。
- **感震停止機能**：工場出荷時（初期設定）は「有効」に設定されています。
- **設定リセット**：［とりけし］キーを3秒以上押すと設定がリセット（工場出荷時の設定）になります。

◇電源ボタンをONにし、グリル操作部の［設定変更］キーを、3秒以上押す。
※機器を使用していない状態で操作してください。



音声	親切
音量	中
オートパワーオフ機能	3分
消し忘れ消火機能	120分
感震停止機能	有効

◇［設定変更］キーを押す毎に切り替わります。



音声の変更方法

◇グリルタイマーの［－］・［＋］キーで、音声設定を切り替える。
※親切・標準・音声なしの設定ができます。

音量の変更方法

◇［設定変更］キーで、音量設定に切り替える。
◇グリルタイマーの［－］・［＋］キーで、音量設定を切り替える。
※中・大・小の設定ができます。

◇電源ボタンをOFFにするか30秒以上経つと、表示されている項目・時間に自動設定されます。（ブザー音：『ピー』）

オートパワーオフ機能時間の変更方法

◇ 設定変更 キーで、オートパワーオフ機能設定時間を切り替える。
◇グリルタイマーの − ・ ＋ キーで、設定時間を切り替える。
※1分・・・10分・・・30分時間設定ができます。（1分単位）
例）“ 5 ”にすると、オートパワーオフ時間は、5分になります。（工場出荷時：3分）

消し忘れ消火機能時間の変更方法

◇ 設定変更 キーで、消し忘れ消火機能時間設定に切り替える。
・消し忘れ消火機能時間を変更した場合は、センサー解除時のタイマー時間は、下表のようになります。
◇グリルタイマーの − ・ ＋ キーで、設定時間を切り替える。（10分単位）
※120分・110分・・・30分の時間設定ができます。（工場出荷時：120分）

コンロ消し忘れ消火機能時間	30分	40分	50分	60分	70分	80分	90分	100分	110分	120分
センサー解除時連続使用可能時間	30分	30分	30分	60分	60分	60分	60分	60分	60分	60分

⇧ 工場出荷時

感震停止機能の変更方法

◇ 設定変更 キーで、感震停止機能設定に切り替える。
◇グリルタイマーの − ・ ＋ キーで、設定を切り替える。
※有効・解除の設定ができます。

◇電源ボタンをOFFにするか30秒以上経つと、表示されている項目・時間に自動設定されます。（ブザー音：『ピー』）

設定リセットについて

◇ 設定変更 キーで、設定リセット方法の記載画面に切り替わります。

設定リセット
とりけし キーを3秒長押しすると
設定がリセットされます

◇ とりけし キーを3秒長押しすると設定がリセット（工場出荷時の設定）されます。

音声	親切
音量	中
オートパワーオフ機能	3分
消し忘れ消火機能	120分
感震停止機能	有効

音声報知一覧表

◇主な音声は下記の通りです。　　　　　　　　＊＊＊は内容により異なります。

報知要因			音声	親切モード	標準モード	音声なし	ブザー音
電源ボタンＯＮ			『電源が入りました』	●	―	―	ピッ
電源ボタンＯＮ（非常用電池同時接続）			『電源が復帰しました』『乾電池を抜いてください』	●	●	●	ププー
電源OFF	電源ON状態での電源ボタン押下時		『電源を切りました』	●	―	―	ピー
	オートパワーOFF作動		『電源を切ります』	●	●	―	ピー
ロックボタン	3秒長押し時（操作ロック設定時）		『操作ロックしました』	●	―	―	ピピピッ
	3秒長押し時（操作ロック解除時）		『操作ロックを解除しました』	●	―	―	ピピピッ
操作ロック中の微調／操作ロックボタン以外のボタン操作時（電源ボタン以外すべて）			『操作ロック中です』『操作ロックを解除してください』	●	●	―	ププー
点火/消火ボタン	センサー設定時	点火時 鍋ありの場合	『＊＊＊点火します』	●	―	―	ピッ
		点火時 鍋なしの場合	『＊＊＊鍋を置いてください』	●	●	―	ピピー
		燃焼時 鍋なし状態を30秒継続	『＊＊＊鍋を置いてください』『まもなく消火します』	●	●	―	ピピピッ
		燃焼時 鍋なし状態を60秒継続	『＊＊＊消火しました』	●	●	―	ピーピーピー
点火/消火ボタンOFF（消火時）「開」→「止」			『＊＊＊消火します』	●	―	―	ピー
コンロ火力調節	最大火力設定時		『＊＊＊火力最大です』	●	―	―	ピピー
	最小火力設定時		『＊＊＊火力最小です』	●	―	―	ププー
	火力自動制御時に火力切替		『火力自動調節中です』『火力調節できません』	●	●	―	ピピー（ププー）
ハイカット温調	初回小火時		『温度が高くなっています』『火力自動調節に切り替わりました』	●	●	―	ピピピッ
	ハイカット温調小火時に火力調節した場合		『＊＊＊安全装置がはたらき火力自動調節中です』『火力調節できません』	●	●	―	ピピー（ププー）
	30分経過時		『＊＊＊安全装置がはたらき消火しました』	●	●	―	ピーーー
センサー解除モード	センサー解除モード設定時（3秒長押し）		『＊＊＊センサーを解除しました』	●	―	―	ピピピッ
	センサー解除モード取り消し（取り消しキー押し）		『＊＊＊センサーを有効にしました』	●	―	―	ピー
	初回小火時		『温度が高くなっています』『火力自動調節に切り替わりました』	●	●	―	ピピピッ
	センサー解除モード設定より60分経過時		『＊＊＊消し忘れ消火機能がはたらき消火しました』	●	●	―	ピーーー
揚げものモード	「揚げもの」キー押下時（初回）		『＊＊＊揚げものです』『温度を設定できます』（確定後）『＊＊＊揚げもの温度を＊＊℃に設定しました』	●	―	―	ピッ
	温度変更時		『＊＊＊揚げもの温度を＊＊℃に設定しました』	●	―	―	ピッ
	他キー押下時（とりけし、揚げもの以外）		『＊＊＊揚げもの中です』『変更できません』	●	●	―	ププー
	設定温度到達時報知		『＊＊＊設定温度になりました』	●	●	―	ピピピッ

報知要因			音声	親切モード	標準モード	音声なし	ブザー音
タイマーモード	「ー」「＋」キー押下時	初回キーON時	『＊＊＊調理タイマーです』『タイマーを設定できます』（確定後）『＊＊＊タイマーを＊＊分に設定しました』	●	●	ー	ピッ（プッ）
		2回目以降のキーON時（一旦確定後）	『＊＊＊タイマーを＊＊分に設定しました』	●	●	ー	ピッ（プッ）
	他キー押下時（とりけし、ー＋以外）		『＊＊＊タイマー作動中です』『変更できません』	●	●	ー	ププー
	最大設定での「＋」キー押し		『＊＊＊タイマー最大です』	●	ー	ー	ピピー
	最小設定での「ー」キー押し		『＊＊＊タイマー最小です』	●	ー	ー	ププー
	タイマー終了30秒前		『＊＊＊タイマーをまもなく終了します』	●	●	ー	ピピピッ
	タイマー終了時		『＊＊＊タイマーを終了しました』	●	●	ー	ピーーー
湯わかしモード	湯わかし保温設定時		『＊＊＊湯わかし保温です』『沸騰後の保温時間を設定できます』『＊＊＊タイマーを＊＊分に設定しました』	●	ー	ー	ピッ
	保温時間変更時		『＊＊＊タイマーを＊＊分に設定しました』	●	ー	ー	ピッ（プッ）
	保温前、他キー押下時（とりけし、湯わかし、ー＋以外）		『＊＊＊湯わかし中です』『変更できません』	●	●	ー	ププー
	湯わかし保温 保温への切り替わり時		『＊＊＊沸騰しました保温中です』『＊＊分後に消火します』	●	●	ー	ピピピッ
	最大設定での「＋」キー押し		『＊＊＊タイマー最大です』	●	●	ー	ピピー
	最小設定での「ー」キー押し		『＊＊＊タイマー最小です』	●	●	ー	ププー
	湯わかし保温終了30秒前		『＊＊＊湯わかし保温をまもなく終了します』	●	●	ー	ピピピッ
	湯わかし保温終了時		『＊＊＊湯わかし保温を終了しました』	●	●	ー	ピーーー
	湯わかし設定時		『＊＊＊湯わかしを設定しました』	●	ー	ー	ピッ
	他キー押下時（とりけし、湯わかし以外）		『＊＊＊湯わかし中です』『変更できません』	●	●	ー	ププー
	湯わかし終了時		『＊＊＊湯わかしを終了しました』	●	●	ー	ピーーー
ごはんモード	ごはん設定時		『後コンロごはんを設定しました』	●	ー	ー	ピッ
	ごはん燃焼中、他キー押下時（とりけし、炊飯以外）		『後コンロ炊飯中です』『変更できません』	●	●	ー	ププー
	むらし開始時（燃焼停止時）		『後コンロ消火しました』『むらし中です』	●	●	ー	ピピピッ
	むらし中、他キー押下時（とりけし以外）		『後コンロむらし中です』『変更できません』	●	●	ー	ププー
	むらし終了30秒前		『後コンロ炊飯をまもなく終了します』	●	●	ー	ピピピッ
	むらし終了（ごはん終了）		『後コンロごはんが炊けました』	●	●	ー	ピーーー
おかゆモード	おかゆ設定時		『後コンロおかゆを設定しました』	●	ー	ー	ピッ
	他キー押下時（とりけし、炊飯以外）		『後コンロ炊飯中です』『変更できません』	●	●	ー	ププー
	おかゆ終了30秒前		『後コンロ炊飯をまもなく終了します』	●	●	ー	ピピピッ
	おかゆ終了		『後コンロおかゆが炊けました』	●	●	ー	ピーーー
コンロ使用中報知	コンロ点火30分、60分、90分後		『＊＊＊使用中です』	●	●	ー	ピピピッ
「とりけし」キー押下時			『設定を取り消しました』	●	ー	ー	ピー

音声報知一覧表

報知要因			音声	親切モード	標準モード	音声なし	ブザー音
グリル手動調理モード	点火/消火キー押下時	非燃焼中（非点火動作中）	『グリル点火します』 『グリルタイマーを設定できます』	●	ー	ー	ピッ
		燃焼中（点火動作中）	『グリル消火します』	●	ー	ー	ピー
	点火後の各メニュー、「焼き加減」キー押下時		『グリルタイマー調理中です』 『消火後設定してください』	●	●	ー	ププー
	「火力切替」キー押下時（燃焼時のみ受付）		『グリル上火「強or弱」下火「強or弱」です』	●	ー	ー	ピッ
	「ー」「＋」キー押下時（燃焼時のみ受付）		『グリルタイマーを＊＊分に設定しました』	●	ー	ー	ピッ（プッ）
		最大設定	『＊＊＊タイマー最大です』	●	ー	ー	ピピー
		最小設定	『＊＊＊タイマー最小です』	●	ー	ー	ププー
	タイマー終了30秒前		『グリルまもなく終了します』	●	●	ー	ピピピッ
	タイマー終了時		『グリル終了しました』	●	●	ー	ピーーー
オートメニューモード（魚調理 アラカルト あたため）	「魚」キー押下時（初回設定時）		『グリル魚メニューです』 『メニューと焼き加減を選択してください』 『＊＊＊です』	●	ー	ー	ピッ
	「魚」キー再押下時（変更）		『＊＊＊です』	●	ー	ー	ピッ
	点火/消火キー押下時	非燃焼中（非点火動作中）	『グリル点火します』	●	ー	ー	ピッ
		燃焼中（点火動作中）	『グリル消火します』	●	ー	ー	ピー
	「アラカルト」キー押下時（初回設定時）		『グリルアラカルトメニューです』 『メニューと焼き加減を選択してください』 『＊＊＊です』	●	ー	ー	ピッ
	「アラカルト」キー再押下時（変更）		『＊＊＊です』	●	ー	ー	ピッ
	「あたため」キー押下時（初回設定時）		『グリルあたためメニューです』 『メニューと焼き加減を選択してください』 『＊＊＊です』	●	ー	ー	ピッ
	「あたため」キー再押下時（変更）		『＊＊＊です』	●	ー	ー	ピッ
	「焼き加減」キー押下時		『＊＊＊です』	●	ー	ー	ピッ
	点火/消火キー押下時（オート機能選択後）	非燃焼中（非点火動作中）	『グリル点火します』	●	ー	ー	ピッ
		燃焼中（点火動作中）	『グリル消火します』	●	ー	ー	ピー
	点火前の他メニューキー押下時		『グリル設定できません』 『取り消し後に設定してください』	●	●	ー	ププー
	点火後の「火力切替」キー押下時		『グリルオート調理中です』 『変更できません』	●	●	ー	ププー
	点火後の「ー」「＋」キー押下時						
	点火後の「メニュー」「焼き加減」キー押下時						
	オート調理設定時間終了30秒前		『グリルまもなく終了します』	●	●	ー	ピピピッ
	オート調理設定時間終了		『グリル終了しました』	●	●	ー	ピーーー

報知要因			音声	親切モード	標準モード	音声なし	ブザー音
オートメニューモード（魚調理 アラカルト あたため）	「とりけし」キー押下時	オートグリルにて点火受付前	『グリル設定を取り消しました』	●	ー	ー	ピー
		オートグリルにて点火受付後	『グリル取り消しできません』 『消火後設定してください』	●	●	ー	ププー
	高温時、「メニュー」キー押す		『グリルが熱くなっています』 『冷めるまでしばらくお待ちください』	●	●	ー	ププー
ダッチオーブンモード	「ダッチオーブン」押下時（初回設定時）：0.3秒長押し		『グリルダッチオーブン調理です』 『タイマーを設定できます』	●	ー	ー	ピピピッ
	点火/消火キー押下時（オート機能選択後）	非燃焼中（非点火動作中）	『グリル点火します』	●	ー	ー	ピッ
		燃焼中(点火動作中)	『グリル消火します』	●	ー	ー	ピー
		余熱中	『グリル解除します』	●	ー	ー	ピー
	余熱中の「火力切替」「ー」「＋」キー押下時		『グリル余熱中です』 『変更できません』	●	ー	ー	ププー
	点火前の他メニューキー押下時		『グリル設定できません』 『取り消し後に設定してください』	●	●	ー	ププー
	点火後の「メニュー」キー押下時		『グリルダッチオーブン調理中です』 『変更できません』	●	●	ー	ププー
	「火力切替」キー押下時		『グリル上火「強or弱」下火「強or弱」です』	●	ー	ー	ピピー
	「ー」「＋」キー押下時		『グリルタイマーを＊＊分に設定しました』	●	ー	ー	ピッ（プッ）
		最大設定での「＋」キー押し	『＊＊＊タイマー最大です』	●	ー	ー	ピピー
		最小設定での「ー」キー押し	『＊＊＊タイマー最小です』	●	ー	ー	ププー
	タイマー終了30秒前		『グリルまもなく消火します』	●	●	ー	ピピピッ
	タイマー終了時		『グリル消火しました』 『余熱中です』 『タイマーをカウントします』	●	●	ー	ピピピッ
	消火後の余熱時		『グリル余熱＊＊分になりました』	●	●	ー	ピピピッ
	余熱の最大(60分)時間経過		『グリル余熱60分になりました』 『余熱報知を終了します』	●	●	ー	ピーーー
	「とりけし」キー押下時	点火受付前	『グリル設定を取り消しました』	●	ー	ー	ピー
		消火の余熱時	『グリル設定を取り消しました』	●	ー	ー	ピー
		点火受付後	『グリル取り消しできません』 『消火後設定してください』	●	●	ー	ププー
	誤使用を検出したとき		『グリルダッチオーブン調理を終了しました』 『タイマー調理に切り替えます』	●	●	ー	ピピピッ
	高温時、「ダッチオーブン」キー押す		『グリルが熱くなっています』 『冷めるまでしばらくお待ちください』	●	●	ー	ププー

音声報知一覧表

報知要因			音声	親切モード	標準モード	音声なし	ブザー音
クリーンモード	「クリーン」キー押下時（初回設定時）：0.3秒長押し		『グリルクリーンモードです』 『サイドカバーと焼網を取りはずしてください』	●	●	ー	ピピピッ
	点消火キー押下時	非燃焼中（非点火動作中）	『グリル点火します』	●	ー	ー	ピッ
		燃焼中（点火動作中）	『グリル消火します』	●	ー	ー	ピー
	点火前の他メニューキー押下時		『グリル設定できません』 『取り消し後に設定してください』	●	●	ー	ププー
	点火後の「火力切替」キー押下時		『グリルクリーンモード中です』 『変更できません』	●	●	ー	ププー
	点火後の「ー」「＋」キー押下時						
	点火後の「メニュー」キー押下時						
	タイマー終了時		『グリルクリーンモードを』 『終了しました』	●	●	ー	ピーーー
	「とりけし」キー押下時	点火受付前	『グリル設定を取り消しました』	●	ー	ー	ピー
		点火受付後	『グリル取り消しできません』 『消火後設定してください』	●	●	ー	ププー
カスタマイズ機能設定時	「設定変更」キーを3秒長押し		『カスタマイズ機能です』 『設定を変更できます』	●	●	●	ピピピッ
	「とりけし」キーの3秒長押し		『リセットしました』	●	●	●	ピーーー
音声変更	「ー」「＋」キー押下時		『音声は親切モードです』 『音声は標準モードです』 『音声は音声なしです』	●	●	●	ピッ（プッ）
音量変更	「ー」「＋」キー押下時		『音量は大です』 『音量は中です』 『音量は小です』	●	●	●	ピッ（プッ）
オートパワーオフ機能時間変更	「ー」「＋」キー押下時		『オートオフ機能を＊＊分に設定しました』	●	●	●	ピッ（プッ）
消し忘れ消火機能時間変更	「ー」「＋」キー押下時		『消し忘れ消火機能を＊＊分に設定しました』	●	●	●	ピッ（プッ）
感震停止機能変更	「ー」「＋」キー押下時		『感震停止機能を有効にしました』 『感震停止機能を解除しました』	●	●	●	ピッ（プッ）
	感震センサー検知		『強いゆれを検知しました』 『強いゆれを検知し消火しました』 『故障が発生しています』	●	●	ー	ピー ピー ピー
カスタマイズ設定内容登録時	電源ボタンのOFF		『設定しました』 『電源を切ります』	●	●	●	ピーーー
	その他（無操作30秒など）						

仕様・アフターサービス

◇仕　様

品　名	ガスビルトインコンロ
型式名	C3WG7PWA
点火方式	連続スパーク点火方式
電気関係	電源：AC100V（50／60Hz）・消費電力（50／60Hz）：3.6W・待機消費電力：電源ボタン「入」：1.8W 「切」：0.8W
安全装置	・立消え安全装置 ・電源オートパワーオフ機能 ・ロック機能 ・音声お知らせ機能 ・感震停止機能 （全バーナー） ・焦げつき自動消火 ・天ぷら油過熱防止 ・コンロ消し忘れ消火機能 ・鍋なし検知機能 （全コンロバーナー） ・グリル過熱防止センサー ・グリル消し忘れ消火機能 ・ダッチオーブンタイマー（最大設定時間30分） （グリルバーナー）
付属品	・取扱説明書（保証書付）　・工事説明書　・クッキングブック ・調理プレート（ホルダー、クッキングブック付）　・お問い合わせ先一覧表 ・ダッチオーブン（同こんタイプのみ）
外形寸法	高さ264mm×幅598mm×奥行492mm （トッププレート幅738mm）
質量	28kg（本体）

使用ガス 使用ガスグループ		1時間当たりのガス消費量kW 個別ガス消費量 左右バーナー	後バーナー	グリル	全点火時ガス消費量	ガス接続
都市ガス用	13A	4.20 {3,610kcal/h}	1.28 {1,100kcal/h}	2.21 {1,900kcal/h}	10.6 {9,100kcal/h}	Rc1/2 （メネジ）
都市ガス用	12A	3.90 {3,350kcal/h}	1.20 {1,030kcal/h}	2.06 {1,770kcal/h}	9.86 {8,480kcal/h}	
LPガス用		4.20 {0.301kg/h}	1.28 {0.092kg/h}	2.28 {0.163kg/h}	10.6 {0.757kg/h}	

◎本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがありますがご了承ください。

◇アフターサービス

サービスのお申し込み

◇『Q&A』『故障かな？と思ったら』を見て、もう一度確認してください。
◇確認のうえ、それでも不都合な場合あるいは、ご不明な場合はご自分で修理しないでお買い上げの販売店、ガス事業者または、もよりの弊社（別紙サービス網一覧表）にお問い合わせください。なお、連絡されるときは、右記のことをお知らせください。

1. 品　番　品名コード
2. 型式名　非常用電池ケースふた裏面に貼付の銘板をご覧ください。
3. 故障または異常の内容（できるだけ詳しく）
4. ご住所・お名前・電話番号・道順（できるだけ詳しく）

転居される場合

ガスには都市ガス（数種類）およびＬＰガスの区分があります。

◇ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので転居先のガスの種類を確認のうえ、お買い上げの販売店または、もよりの弊社、転居先のガス事業者にお問い合わせください。この場合、調整・改造に要する費用は保証期間中でも有料となります。
◇この機器は13A（12A）・LPガスのみの仕様です。他のガス種には調整・改造できません。

保証書

取扱説明書の90ページが保証書になっています。

◇保証書に記載されているように機器の故障については、一定期間・一定条件のもとに修理いたします。保証書を紛失されますと、無料修理期間内であっても修理費をいただくことがありますので、大切に保管してください。
◇無料修理期間経過後の修理については、お買い上げの販売店または、もよりの弊社（別紙サービス網一覧表）にお問い合わせください。修理によって性能が維持できる場合は修理（有料）いたします。

補修用性能部品の保有期間

◇この製品の補修用性能部品《機能を維持するための必要な部品》の保有期限は、製造打ち切り後5年間です。ただし、保有期間経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。

交換部品・別売部品

交換部品（お客さまにて取り替え可能な部品）

◇下記の部品（有料）は、お客さまご自身にてお取り替えしていただくことができます。
お買い上げの販売店または、もよりの弊社にお問い合わせください。
いたんできたら、早めに交換してください。

名　称	形　状	型　番	現金標準価格：税込	部品コード
ごとく（大）（左右バーナー用）		ホーロー	￥2,310（本体価格￥2,200）	DW3E120130106
		ステンレス	￥2,940（本体価格￥2,800）	DW3E12112100
ごとく（小）（後バーナー用）		ホーロー	￥1,955（本体価格￥1,900）	DW3E120160101
		ステンレス	￥2,625（本体価格￥2,500）	DW3E12113107
バーナーキャップ（大）（左右バーナー用）12A・13A用		ホーロー	￥1,575（本体価格￥1,500）	DW2Q320020208
		ステンレス	￥2,310（本体価格￥2,200）	DW3E320090109
バーナーキャップ（大）（左右バーナー用）LP用		ホーロー	￥1,575（本体価格￥1,500）	DW1L320032010
		ステンレス	￥2,310（本体価格￥2,200）	DW3E320040104
バーナーキャップ（小）（後バーナー用）		ホーロー	￥945（本体価格￥900）	DW1F320187201
		ステンレス	￥1,890（本体価格￥1,800）	DW3E320140107
グリル排気口カバー（1ヶ）		ホーロー	￥788（本体価格￥750）	DW3C120050207
		クロームメッキ	￥1,890（本体価格￥1,800）	DW3C120050305
グリル焼網			￥5,775（本体価格￥5,500）	DW2T33049105
グリル受け皿			￥3,675（本体価格￥3,500）	DW2T33048108
サイドカバー（左）			￥630（本体価格￥600）	DW2T33058005
サイドカバー（右）			￥630（本体価格￥600）	DW2T33060004
調理プレート（セット）			￥3,990（本体価格￥3,800）	LP 0132
調理プレート			￥3,465（本体価格￥3,300）	LP0K12001102
調理プレートホルダー			￥525（本体価格￥500）	LP0K12002109
調理プレートクッキングブック			￥315（本体価格￥300）	LP0K65001006
ダッチオーブンセット			￥15,750（本体価格￥15,000）	DP 0127
ダッチオーブンふた			￥6,825（本体価格￥6,500）	DW2T65014100
ダッチオーブン本体			￥8,925（本体価格￥8,500）	DW2T65013103
ダッチオーブン網			￥840（本体価格￥800）	DW2T65015009
ダッチオーブン支持枠			￥1,575（本体価格￥1,500）	DW2T65016006
鍋つかみ			￥347（本体価格￥330）	DW2T65012008
レシピカードセット			￥1,260（本体価格￥1,200）	DW2T65008103

2008年10月現在の価格です。価格・仕様は、予告なく変更される場合があります。あらかじめご了承ください。上記部品の価格には、配送費は含まれておりません。詳しくは、もよりの弊社にお問い合わせください。停電時に使用する乾電池は電気店などでお買い求めください。
※イラストは参考です。詳しくは『各部のなまえ』（3ページ）を参照してください。

別売部品

◇お買い上げの販売店または、もよりの弊社にお問い合わせください。

名　称	形　状	現金標準価格：税込	部品コード
ダッチオーブンセット ・ダッチオーブンふた ・ダッチオーブン網 ・ダッチオーブン本体 ・ダッチオーブン支持枠 ・レシピカードセット ・鍋つかみ		￥15,750 （本体価格 ￥15,000）	DP 0127
ステンレス用クリーナー	（1本）	￥1,050 （本体価格 ￥1,000）	LP 0127A （1本）
	（6本セット）	￥6,300 （本体価格 ￥6,000）	LP 0127 （6本セット）
ガラストップクリーナー	（1本）	￥　892 （本体価格 ￥850）	LP 0125A （1本）
	（6本セット）	￥5,355 （本体価格 ￥5,100）	LP 0125 （6本セット）
フード連動用リモコン		￥9,135 （本体価格 ￥8,700）	DP 0118ST
炊飯専用鍋		￥4,410 （本体価格 ￥4,200）	LP 0120

2008年10月現在の価格です。価格・仕様は、予告なく変更される場合があります。あらかじめご了承ください。上記部品の価格には、配送費は含まれておりません。詳しくは、もよりの弊社にお問い合わせください。

Memo

保証書

保　証　書

品　　名	ガスビルトインコンロ

このたびは当社製品をお買上げいただきましてありがとうございます。この保証書はお客様の正常な使用状態において万一、機器本体が故障した場合には、本書の記載内容で無料修理を行うことを約束するものです。

＜無料修理規定＞

1．取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、お買い上げの販売店または、もよりの弊社が無料修理致します。
2．保証期間内に故障し、無料修理を受ける場合は、お買い上げの販売店または、もよりの弊社にご依頼のうえ、本書をご提示ください。なお、離島および離島に準ずる遠隔地への出張修理を行った場合には、出張に要する実費を申し受けます。
3．ご転居の場合は、事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
4．ご贈答品で本保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、もよりの弊社にご相談ください。
5．本書は日本国内においてのみ有効です。（This warranty is valid only in Japan.）
6．本書は再発行致しませんので、紛失しないよう大切に保管してください。
7．保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
（イ）　住宅用途以外（業務用：喫茶店、飲食店など）でご使用になられた場合による故障および損傷。
（ロ）　車両、船舶に備品として搭載された場合に生じた故障および損傷。
（ハ）　工事説明書および取扱説明書などに指示する方法以外の工事設計または取付工事などが原因で生じた不具合、故障および損傷。
（ニ）　お買い上げ後、取付場所の移動・落下などによる故障および損傷。
（ホ）　建築躯体の変形など住宅部品本体以外の不具合に起因する機器の不具合および塗装の退色、メッキの軽微な傷、錆など設計仕様の範囲内の感覚的な現象の場合。
（ヘ）　適切な使用、維持管理を行わなかった場合および不当な修理や改造による故障および損傷。
（ト）　ガスの供給事情による故障および損傷。
（チ）　指定規格以外のガス（ガスグループ）および電気（指定外の電池含む）で使用された場合。
（リ）　火災・爆発などの事故、落雷・地震・噴火・風水害・煤煙・異常気象などの天災・地変および戦争・暴動など破壊行為による故障および損傷。
（ヌ）　海岸付近・温泉地などの地域における塩害・腐食性の有害ガスおよびほこりなどの空気環境に起因する故障および損傷。
（ル）　ねずみ・鳥・くも・ゴキブリなどの動物の侵入および行為に起因する故障および損傷。
（ヲ）　消耗部品の取り替えおよび保守などの費用。
（ワ）　熱量変更に伴なう改造・調整の場合。
（カ）　本書の提示がない場合。
（ヨ）　本書に保証期間、お客様名、販売店名の記入捺印のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合。

お　客　様	お　名　前	TEL
	ご　住　所 〒	
保　証　期　間	**お買い上げ　　年　　月　　日から１年間**	
販　売　店	店　　名	TEL
	住　　所 〒	

※保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために、お客様の記載内容を利用させていただく場合がありますので、ご了承ください。
※この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従って、この保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または、もよりの弊社にお問い合わせください。
※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくはアフターサービス欄をご覧ください。

株式会社ハーマン
〒554-0023
大阪市此花区春日出南3丁目2－10
TEL　06（4804）8600

年　月　日	修理記録（修理内容）	サービス員㊞

安全点検	長年ご使用のガス機器の点検をぜひ！ ・ときどきガスくさい。 ・焦げくさい臭いがする。 ・スイッチやボタンの操作が不確実。 ・コンロ部、グリル部が点火しにくい。 ・その他の異常や故障がある。 以上のような症状のときは、ガス栓を閉じ、故障や事故防止のため、必ず販売店に点検・修理を相談してください。

株式会社ハーマン

本社　〒554-0023 大阪市此花区春日出南3-2-10
TEL　06(4804)8600

アフターサービスについての
お問い合わせは

修理受付センター

サービスはハイハーマン

電話料金無料 0120-38-8180

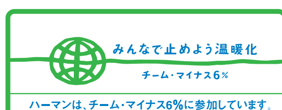
◆受付時間／24時間サービス受付

商品についてのお問い合わせは

お客様センター

☎06-4804-8614

◆受付時間／平日、土曜日9:00～18:00
（日･祝日･弊社指定休日は除く）



この取扱説明書は再生紙を使用しています。